

**MERSİN'DE YAŞAYAN YERLEŞİK VE KONARGÖÇER
YÖRÜKLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

NURCAN BEKTARIM

**MERSİN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
ANABİLİM DALI**

**MERSİN
OCAK- 2020**

**MERSİN'DE YAŞAYAN YERLEŞİK VE KONARGÖÇER
YÖRÜKLERİN MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

NURCAN BEKTARIM

**MERSİN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

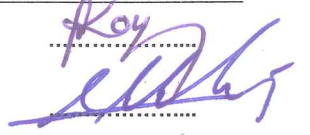
**GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI
ANABİLİM DALI**

**Danışman
Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA**

**MERSİN
OCAK - 2020**

ONAY

Nurcan BEKTARIM tarafından Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA danışmanlığında hazırlanan "Mersin'de Yaşayan Yerleşik ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma" başlıklı çalışma aşağıda imzaları bulunan jüri üyeleri tarafından oy birliği ile Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Görevi	Ünvanı, Adı ve Soyadı	İmza
Başkan	Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA	
Üye	Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Erdinç BALLI	

Yukarıdaki Jüri kararı Sosyal Bilimler Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun 09.01.2022 tarih ve 2022/114 sayılı kararıyla onaylanmıştır.

Prof. Dr. Yusuf Gürhan TOPÇU
Sosyal Bilimler Enstitü Müdürü



Bu tezde kullanılan özgün bilgiler, şekil, tablo ve fotoğraflardan kaynak göstermeden alıntı yapmak 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu hükümlerine tabidir.

ETİK BEYAN

Mersin Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada,

- Tez içindeki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlâk kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,
- Atıfta bulunduğum eserlerin tümünü kaynak olarak kullandığımı,
- Kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- Bu tezin herhangi bir bölümünü Mersin Üniversitesi veya başka bir üniversitede başka bir tez çalışması olarak sunmadığımı,
- Tezin tüm telif haklarını Mersin Üniversitesi'ne devrettiğimi beyan ederim.

ETHICAL DECLARATION

This thesis is prepared in accordance with the rules specified in Mersin University Graduate Education Regulation and I declare to comply with the following conditions,

- I have obtained all the information and the documents of the thesis in accordance with academic rules,
- I presented all the visual, auditory and written informations and results in accordance with specified ethics,
- I refer in accordance with the norms of scientific Works about the case of exploitation of the other's work,
- I used all of the referred works as the references,
- I did not do any tampering in the used data,
- I did not present any part of this thesis as an another thesis at Mersin University or another university
- I transfer all copy rights of this thesis to the Mersin University.

03 Ocak 2020 / 03 January 2020

İmza / Signature

Nurcan BEKTARIM

ÖZET

Mersin mutfağını oluşturan gruplar içerisinde, yörük mutfak kültürü önemli bir yere sahiptir. Ancak konargöçer yaşamın günümüz itibari ile ciddi bir azalış gösterdiği görülmektedir. Yaşam şeklinin, mutfak kültürünü doğrudan etkilediği düşünüldüğünde, bu mutfak kültürünün kayıt altına alınması önem teşkil etmektedir. Bu önem doğrultusundan yola çıkılan bu tez çalışmasında, konargöçer Sarıkeçili'ler ile yerleşik Boynuinceli'lerin mutfak kültürleri karşılaştırılmıştır. Araştırmanın evrenini, Mersin'de yaşayan Sarıkeçili yörükleri ile Boynuinceli yörükleri oluşturmuştur. Araştırmanın örneklemini ise Mersin'in Büyükeceli, Yeşilovacık, Akdere, Kızkalesi, Işıklı ve Ayaş ilçelerinde yaşayan konargöçer Sarıkeçili katılımcıları ile Erdemli ilçesinin Arpaçbahşiş Kasabası'nda yaşayan yerleşik Boynuinceli katılımcıları oluşturmuştur. Görüşmeler, 05 Nisan ile 25 Haziran 2019 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Görüşmeye, 15 Sarıkeçili ve 15 Boynuinceli olmak üzere toplam 30 katılımcı katılmıştır. Katılımcılardan sağlanan veriler, yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Her iki grup ile yapılan alan araştırması sonucu elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemi ile ortaya konulmuştur. Katılımcıların tükettikleri yiyecek ve içecekleri, öğünlere ve mevsimlere göre incelendiğinde, yerleşiklerin konargöçerlere göre çok daha fazla çeşitte ve daha fazla hammaddeyle ürün hazırladıkları tespit edilmiştir. Konargöçerlerin beklenildiği gibi çoğunluklakendi ürettikleri hayvansal ürünleri tükettikleri, yerleşiklerin ise hazır alınan hayvansal ürünleri tükettikleri ve daha çok zirai ürünlere ağırlık verdiğigörülmüştür. Özel gün yemeklerine bakıldığında, bayram, düğün, asker uğurlama, cenaze gibi özel günlerde tören yemeklerinin yapıldığı, sünnet, kadil, nevrüz, Hıdırellez gibi günlerde her iki grubun da özel bir yemek yapmadığı, ama buna karşın Sarıkeçili'lerde çadır dikimi gibi kendilerine özgü özel günlerde tören yemeği yaptıkları tespit edilmiştir. Görüşülen konargöçer yörüklerinin bahsettiği yemeklerin bir kısmının literatürle örtüştüğü, ancak literatürde bahsedilen bazı yemeklerin ise bu katılımcılar tarafından yapılmadığı, onlar yerine yeni öğrenilen ve hazır alınan bazı ürünlerin mutfağa girdiği tespit edilmiştir. Konargöçerlerin güneş panelleri sayesinde elektrik kullanımına başladıkları ve yerleşik hayattaki gıda muhafaza tekniklerinin artık konargöçers için de geçerli olduğu gözlemlenmiştir. Elde edilen bulgular ışığında, literatüre ve uygulamaya dönük bir takım öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sarıkeçili, Boynuinceli, Yörük, Konargöçer, Mutfak Kültürü

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Serpil YALIM KAYA, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Mersin Üniversitesi, Mersin

ABSTRACT

Among the groups that make up Mersin cuisine, nomadic cuisine culture has an important place. However, the life of the nomads has seen to be diminished significantly at the present time. When it is thought that the lifestyle directly affects the culinary culture, it is important to record this culinary culture. Due to this importance, the culinary cultures of nomads Sarıkeçili and inhabitants of Boynuinceli were compared in this thesis. The population of the study consisted of Sarıkeçili nomads and Boynuinceli nomads living in Mersin. The sample of the study consisted of the participants of Sarıkeçili in the districts of Büyükeceli, Yeşilovacık, Akdere, Kızkalesi, Işıklı and Ayaş of Mersin and Boynuinceli participants living in Arpaçbahşış Town of Erdemli district. The meetings had been interviewed between 05 April and 25 June 2019. A total of 30 participants had been in the meetings, 15 of whom were from Sarıkeçili and 15 from the Boynuinceli. Data obtained from the participants were collected by face-to-face interview with semi-structured interview method. The data obtained from the field research conducted with two groups were presented with descriptive analysis method. When the food and beverages consumed by the participants according to the meals and seasons was examined, it was found that the inhabitants prepared products with a more variety and more raw materials than the nomads. As expected, it was noted that the nomads consumed animal products that they produced mostly, while the local residents consumed the ready-made animal products and concentrated on more agricultural products. Looking at the special day meals like festivals, weddings, soldier farewell, funeral ceremonies, such as special occasions and circumcision feast had meals but in the days like Kandil, Nevruz and Hıdırellez, did not make a special meal on both days. However, it was found that Sarıkeçili people planted a tent and made ceremonial dinners on their own special days. It was noted that some of the dishes mentioned by the interviewer to the nomads corresponded with the literature, but some of the dishes mentioned in the literature were not made by these participants. Instead, some newly learned and ready-made products were used in the kitchen. It has been observed that the nomads started to use electricity produced by solar panels and the food preservation techniques in settled life are now also applicable to the nomads. In the light of the findings, some suggestions have been developed for literature and practice.

Key Words: Sarıkeçili, Boynuinceli, Yoruk, Nomadic, Culinary Culture

Advisor: Asst. Prof. Dr. Serpil YALIM KAYA, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin University, Mersin

TEŞEKKÜR

Bu çalışma sürecinde bana her türlü destek olan, bilgi ve tecrübeleri ile yönlendirmelerde bulunan ve hem öğretici hem eğitici desteği ile bu yolda bana ılık tutan değerli tez danışman hocam Sayın Dr. Öğretim Üyesi Serpil YALIM KAYA'ya, saha çalışması için katılımcıların bulunmasında ve konu ile ilgili doğru bilgilerin edinilmesinde desteğini esirgemeyen ve her sorumda beni sabırla bilgilendirmeye çalışan çok değerli Sayın Öğr. Gör. Döndü CAN hocama, çalışmanın analiz kısmında, tabloların oluşturulması aşamasında her gidişimde beni geri çevirmeyen ve büyük katkılarından dolayı Arş. Gör. Mehtap ÖZKAN BUZLU ve değerli arkadaşım Arş. Gör. Neslihan ŞİMŞEK'e, yüksek lisansa başlamamda beni teşvik eden ve bu süreçte manevi desteğini esirgemeyen ve çalışmanın yöntem kısmında engin bilgisiyle beni aydınlatan çok değerli Dr. Öğretim Üyesi Ozan GÜLER hocama, saha çalışmaları sırasında beni yalnız bırakmayan Burhan DEMİREZEN'e, çok kıymetli jüri üyelerim Dr. Öğretim Üyesi Gürkan AKDAĞ ve Dr. Öğretim Üyesi Erdiñç BALLI hocalarıma, eğitim öğretim hayatım boyunca bana destek olan, güvenen, tercihlerimde yanımda olan ve destekleriyle beni güçlendiren çok kıymetli aileme teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Nurcan BEKTARIM

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
İÇ KAPAK	i
ONAY	ii
ETİK BEYAN	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar DİZİNİ	ix
ŞEKİLLER DİZİNİ	x
KISALTMALAR VE SİMGELER	xi
1. GİRİŞ	1
1.1. Problemin Tanımı	3
1.2. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı	4
1.3. Araştırmanın Önemi	5
2. KAYNAK ARAŞTIRMALARI	6
2.1. Kültür Kavramı	6
2.1.1. Mutfak Kültürü Kavramı	6
2.1.2. Mersin Mutfak Kültürü	7
2.2. Yörük Yaşamı	9
2.2.1. Yörük ve Türkmen Kavramı	9
2.2.2. Yörük Tarihine Genel Bir Bakış	11
2.2.2.1. Hayvancılık	13
2.2.2.2. Tarım	15
2.2.2.3. Avcılık	15
2.2.2.4. Yaylacılık	16
2.2.3. Sarıkeçili Yörükleri	17
2.2.4. Boynuinceli Yörükleri	21
2.3. Yörük Mutfak Kültürü	23
2.3.1. Yörük Yaşamın Mutfak Kültürüne Yansıması	24
2.3.1.1. Et Ürünleri	24
2.3.1.2. Süt Ürünleri	24
2.3.1.3. Ekmek	25
2.3.2. Yeme-İçme Kültürü	26
2.3.2.1. Günlük Yeme-İçme Kültürü	26
2.3.2.2. Özel Günlerde Yeme-İçme Kültürü	28
2.3.2.2.1. Düğün Yemekleri	28
2.3.2.2.2. Cenaze Yemekleri	29
2.3.2.2.3. Doğum Yemekleri	30
2.3.2.2.4. Asker Uğurlamada Yapılan Yemekler	31
2.3.2.2.5. Hıdırellez Günü Yapılan Yemekler	31
3. MATERYAL VE YÖNTEM	33
3.1. Yöntem	33
3.1.1. Araştırma Türü	33
3.1.2. Evren ve Örneklem	33
3.1.3. Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi	34
3.1.4. Pilot Uygulama ve Veri Toplama Süreci	35
3.1.5. Analiz Yöntemi	36
3.1.6. Sınırlılıklar	36
4. BULGULAR VE TARTIŞMA	38
4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Dair Bulgular	38

4.2. Katılımcıların Sofra Adabına Dair Bulgular	39
4.3. Katılımcıların Öğün Yiyecek ve İçeceklerine Dair Bulgular	45
4.4. Katılımcıların Mevsimsel Tükettikleri Yiyecek ve İçeceklere Dair Bulgular	63
4.5. Katılımcıların Özel Gün, Özel Durum ve Tören Yiyecek ve İçeceklerine Dair Bulgular	75
4.6. Halk Hekimliği Kapsamında Tüketilen Yiyecek ve İçeceklere Dair Bulgular	94
4.7. Yiyeceklerin Hazırlanmasında Kullanılan Hammadde, Ürün, Alet ve Ekipmanlara Dair Bulgular	99
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	128
KAYNAKLAR	133
EKLER	142
ÖZGEÇMİŞ	144



TABLÖLAR DİZİNİ

	Sayfa
Tablo 2. 1. Silifke bölgesinde kendilerini yörük olarak tanıtan gruplar	10
Tablo 2. 2 Silifke’de yayla yerleşmelerinin bağlı olduğu köyler	21
Tablo 4. 1 Katılımcıların tükettikleri gıdaların ana ve alt kategorileri	38
Tablo 4. 2. Demografik Özellikler	38
Tablo 4. 3. Günde yenilen öğün sayısı	39
Tablo 4. 4. Sofra kurulumu	40
Tablo 4. 5. Sofraya oturma düzeni	41
Tablo 4. 6. Yemeklerin sunumu	43
Tablo 4. 7. Çadırdaki, evlerde yemek pişirenler	44
Tablo 4. 8. Kahvaltı öğününde tüketilen yiyecekler	45
Tablo 4. 9. Öğlen yemeği öğününde tüketilen yiyecekler	47
Tablo 4. 10. Akşam yemeği öğününde tüketilen yiyecekler	52
Tablo 4. 11. Atıştırmalık veya ikramlık olarak tüketilen yiyecek ve içecekler	56
Tablo 4. 12. Soğuk mezeler	58
Tablo 4. 13. Tatlı çeşitleri	60
Tablo 4. 14. Mevsimlere göre tüketilen yiyecekler	64
Tablo 4. 15. Kış için yapılan hazırlıklar	68
Tablo 4. 16. Yiyecek ve içeceklerin günlük ve mevsimlik muhafazası	72
Tablo 4. 17. Bayramlarda hazırlanan özel yiyecek ve içecekler	76
Tablo 4. 18. Düğün ve nişanda tüketilen yiyecek ve içecekler	80
Tablo 4. 19. Sünnet töreninde tüketilen yiyecekler	83
Tablo 4. 20. Asker uğurlamada tüketilen yiyecek ve içecekler	84
Tablo 4. 21. Çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan yemek	87
Tablo 4. 22. Hıdırellez’de yapılan yemekler	88
Tablo 4. 23. Kandil gecelerinde yapılan yemekler	89
Tablo 4. 24. Cenaze töreninde yapılan yemekler	90
Tablo 4. 25. Çocuğu olmayan kadın için yapılan yiyecek ve içecekler	94
Tablo 4. 26. Yeni doğum yapmış kadına ağrının dinmesi ve sütünün artması için verilen yiyecek ve içecekler	95
Tablo 4. 27. Hastalara verilen yiyecek ve içecekler	97
Tablo 4. 28. Sebzelerden yapılan yemekler	99
Tablo 4. 29. Meyvelerden yapılan yemekler	101
Tablo 4. 30. Tahıllardan yapılan yemekler	103
Tablo 4. 31. Ekmekten yapılan yemekler	105
Tablo 4. 32. Yabani otlardan, mantarlardan ve meyvelerden yapılan yemekler	108
Tablo 4. 33. Etten yapılan yemekler	113
Tablo 4. 34. Tüketilen av hayvanları	116
Tablo 4. 35. Süt ve süt ürünlerinden yapılan yiyecekler	118
Tablo 4. 36. Yemek yapımında kullanılan ocaklar	121
Tablo 4. 37. Yemek yapımında kullanılan kap kacaklar	122
Tablo 4. 38. Yemekler için malzemelerin tedarik edildiği yerler	125
Tablo 4. 39. Ekmeklerin pişirildiği yerler	127

ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa
Şekil 2. 1 Sarıkeçili yörüklerin soy kütüğü	17
Şekil 2. 2 Sarıkeçili yörüklerin kışladığı alanlar	20
Şekil 2. 3 Sarıkeçili yörüklerin yayladığı alanlar	20
Şekil 4. 1. Sarıkeçili yörüklerinin tören yemeği	42
Şekil 4. 2. Boynuinceli yörüklerinin tören yemeği	42
Şekil 4. 3. Sarıkeçili yörükleri kahvaltı sofrası	46
Şekil 4. 4. Sarıkeçili yörükleri ve Boynuinceli yörükleri öğle yemeği	49
Şekil 4. 5. Sarıkeçili yörükleri akşam yemeği	49
Şekil 4. 6. Sarıkeçili yörüklerin kışlak döneminde kara çadır kenarında tarımsal üretimi	59
Şekil 4. 7. Sarıkeçili yörüklerinde karsambaç ve pekmez helvası	61
Şekil 4. 8. Sarıkeçili yörüklerinde kış için hazırlanan yeşil zeytin, salatalık, alıç, erik ve lahana turşusu	69
Şekil 4. 9. Sarıkeçili yörüklerde güneş panelleri	74
Şekil 4. 10. Çadır dikiminde yemeğin hazırlanması ve sunumu	76
Şekil 4. 11. Boynuinceli yörüklerinde Mevlit'te yapılan hoşaf	102
Şekil 4. 12. Tahıllardan yapılan kavurmalı dövme, diş küllemesi ve kavurga	104
Şekil 4. 13. Yufka ekmeği ve yufka ekmeğinden yapılan yağlı ufak ve dolaz	107
Şekil 4. 14. Sarıkeçili yörüklerinde kavurma, yahni ve topça	115
Şekil 4. 15. Sarıkeçili yörüklerde tulukta tereyağı, tereyağı makinesi ve yoğurt	121
Şekil 4. 16. Sarıkeçili yörüklerinde tulum peyniri ve süzülme üzere çaput içinde taze peynir	121
Şekil 4. 17. Sarıkeçili yörük mutfağı ve kullanılan ekipmanlar	124

KISALTMALAR VE SİMGELER

Kısaltma/Simge	Tanım
B-K	Boynuinceli Katılımcı
S-K	Sarıkeçili Katılımcı
TBMM	Türkiye Büyük Millet Meclisi
TDK	Türk Dil Kurumu
vb	ve benzeri
vd	ve diğerleri



1. GİRİŞ

İnsanoğlunun geçmişten günümüze kendilerini daha güçlü ve güvende hissettikleri gerekçesiyle toplu halde yaşam sürdürdükleri bilinmektedir. Avcılık ve toplayıcılık yaşam stili süren ilk insanların en az on, en fazla kırk bireyden oluşan topluluklardan oluştukları ve göçer halde besin ihtiyaçlarını karşıladıkları söylenmektedir. Av hayvanlarının göç istikametleri ve otlak alanların bol olduğu yerlere göre kendi göç istikametlerini belirledikleri anlatılmaktadır. Tahmini olarak 12 bin yıl önce çobanlığın başladığı, köpek, at, keçi ve koyun gibi hayvanların evcilleştirildiği ve evcilleştirilen bu hayvanları beslemek adına otlak alan arayışlarına başladıkları vurgulanmaktadır. Bu arayış neticesinde, yaz sıcaklığıyla otlak alanların kurumması ve daha serin yerlere gitme ihtiyacının hissedilmesi sebebiyle, yaylak ve kışlak hayat tarzının ortaya çıktığı belirtilmektedir (Büyükaşahin & Güneş, 2016: 6-7). Osmanlı İmparatorluğu döneminde yaşayan konargöçer topluluklarda da bu yaşam tarzının var olduğu savunulmaktadır (Yılmaz & Telci, 2010: 17; Kutlu, 1987: 3). Yaşam tarzının yöre kültürünü biçimlendirdiği, dolayısıyla da mutfak kültürünü de direkt etkilediği bilinmektedir (Yönet Eren & Ceyhan Sezgin, 2017: 162).

Yeme-içme eylemi; biyolojik bir ihtiyaç olmaktan ziyade, yemek yeme ve hazırlama şeklinden yiyeceklerin seçimine, muhafaza yöntemlerinden kullanılan ekipmanlara, tüketilen sebze, meyve, baharat, vb. ürünlerinden porsiyon miktarına kadar her türlü davranıştır. Bu davranışların, yöreyle özdeşleşerek kültürel bir hal aldığı bilinmektedir (Erbil & Yılmaz, 2018: 278-279). Bu bağlamda gastronomi kavramı öne çıkmaktadır. Nitekim gastronomi, farklı şekillerde ifade ediliyor olsa da genel anlamıyla ülke veya bölgeye ait olan mutfak kültüründe var olan yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından sunumuna kadar devam eden tüm süreci kapsayan ve yeme-içme alışkanlıklarını betimleyen bir kavramdır (Kivile & Crofts (2005)'ten aktaran Serçeoğlu, Boztoprak & Tırak, 2016: 95). Bu noktada Mersin'in gastronomi turizmini etkileyen mutfak kültürünün çeşitliliği göze çarpmaktadır. Bu çeşitliliğe sebep olan Orta Asya, Arap, Akdeniz ve Güneydoğu mutfakları başta olmak üzere, ulusal ve uluslararası çeşitli etnik grupların geçici veya kalıcı olarak Mersin'de bulunmuş olmaları, bu mutfak kültürünün çeşitlenmesinde etkili olmuştur. Bu çeşitliliğe katkı sağlayan bir diğer mutfak da yörük mutfak kültürüdür. Günümüz itibarı ile yörüklerin çoğunluğunun yerleşik hayata geçmiş olmalarından dolayı yörük mutfağının da ikiye bölünmüş olduğu ve konargöçer yörüklerin mutfak kültürü ve yerleşik yörüklerin mutfak kültürü olarak karşımıza çıktığı görülmüştür (Ersavaş & Özkanlı, 2018: 44; Alptekin, 2018: 384).

Literatür taramasında, yaşam şeklinin değişimiyle beraber mutfak kültürünün de değişime uğrayabileceği belirtilmiştir. Bu bağlamda Mersin'de yaşam süren 20'den fazla yörük grubundan sadece birkaç gruptan kalma bazı ailelerin konargöçer yaşama devam ettiği

görülmektedir (Öztürk, 2001: 15; Demir & Bakar, 2014: 117). Konargöçer yaşama devam eden çok az bir grubun olduğu bilinmektedir. Her geçen gün bu sayının daha çok azaldığı da görülmektedir. Mersin'in mutfağını şekillendiren konargöçer yaşama ait olan mutfak kültürünün yok olmadan kayıt altına alınıp, gelecek nesillere aktarılabilmesi önem arz etmektedir. Bu amaçla şekillenen çalışma için aynı gruba ait konargöçer ve yerleşiklere ulaşmak güç olduğundan, konargöçer olarak Sarıkeçili yörükleri, yerleşik olarak da ulaşılması kolay olması bakımından Boynuinceli yörükleri çalışmanın evrenini oluşturmuştur.

Tez çalışmasının amacı, Mersin'de yaşayan konargöçer ve yerleşik yörüklerin mutfak kültürlerinin karşılaştırılmasıdır. Bu amacı gerçekleştirmek için Sarıkeçili yörüklerden konargöçer yaşama devam edenler ve Boynuinceli yörüklerden yerleşik hayata geçmiş olanlar tercih edilmiştir. Yapılan alan araştırması ve bu araştırma sonucu elde edilen bulgular, betimsel analiz yöntemi ile ortaya konulmuştur. Elde edilen bulguların, konu ile ilgili daha önce yapılmış çalışmalar ile örtüşen ve ters düşen noktaları ele alınarak, çalışmanın hitap ettiği konulara sağlayacağı faydalar dâhilinde gerekli öneriler üzerinde durulmuştur. Konargöçer ve yerleşik yörüklerle dair sayısız çalışma var olsa da iki yaşam şeklinin mutfak kültürünü ortaya koyan bir araştırma yapmak, hem var olan kültürün daha fazla tanıtılıp anlaşılmasını hem zaman içerisinde meydana gelmiş olan değişimlerin gözlemlenmesini hem de gelecek nesillere aktarılabilmesini sağlamış olacaktır. Tezin amacı doğrultusunda 5 Nisan ile 25 Haziran 2019 tarihleri arasında Mersin'de yaşayan 40 yaş ve üzeri 15 Sarıkeçili ve 15 Boynuinceli olmak üzere toplam 30 kişi ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda, 6 temel ifade altındaki bulgular, mutfak kültürü bağlamında değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Üç bölümden oluşan bu tez çalışmasının birinci bölümünde, yerleşik ve konargöçer gruplar hakkında, çalışmanın önemi ve amacıyla ilgili bilgi verilip kapsam hakkında açıklamalar yapılmıştır. Devamında literatür hakkında bilgi verilerek, yörük tarihi ve yaşamı hakkında genel açıklamalar yapılmıştır. Akabinde mutfak kültürü ele alınarak, konargöçer grup olan Sarıkeçili yörükler ile yerleşik düzendeki Boynuinceli yörükler özeline inilerek mutfak kültürleri hakkında açıklamalar yapılmıştır.

Tez çalışmasının ikinci bölümü uygulama kısmı ile alakalıdır. Çalışmanın amacına dönük yapılan araştırmanın türü, evreni, yöntemi, sınırlılıkları ve süreci hakkında ayrıntılı bilgilere yer verilmiştir. Uygulamanın gerçekleşmesi için gerekli olan görüşme formunun nasıl oluşturulduğu ve katılımcılara nasıl ulaşıldığı konusunda açıklamalar yapılmıştır.

Çalışmanın son aşaması olan üçüncü bölüm ise bulgular, tartışma ve sonuç için ayrılmıştır. Uygulamaya dönük elde edilen veriler, betimsel analize tabi tutularak görüşülen toplam 30 kişinin verdiği bilgiler ışığında analizler gerçekleştirilmiştir. Bu analizler sonucu elde edilen sonuçlar yorumlanmıştır.

1.1. Problemin Tanımı

Yörüklerin, Toroslarda yaklaşık olarak bin yıllık bir geçmişe sahip oldukları bilinmektedir (Fural & Uslu, 2018: 130). Mersin ili ve ilçeleri bu noktada, yörük ailelerine iklim özelliği sebebiyle yüzyıllar öncesine dayanan ev sahipliği ile önemli bir yere sahiptir (İncir, 2011: 4; Kabak, 2018: 158). Kabak'ın (2018) ifadesine göre, "hem iklimin yumuşaklığı hem bitki örtüsü zenginliği hem de coğrafi olarak hayvan özellikle de keçi beslemeye uygun bir yapıya sahip olduğu için yöreye yerleşen yörükler, bölgede hayvancılık etrafında gelişen zengin bir kültür meydana getirmişlerdir" (Kabak, 2018: 158). Yazılı kaynaklardan edinilen bilgilere göre, Mersin'de yaşayan yörük grupları arasında "Kabasakallı, Karadedeli, Boynuinceli, Tosmurlu, Susanoğlu, Avşarlar, Çetrev, Arapoğlu, Sarıaydın, Türkmenler, Araklılar, Tekir, Çadırılı, İmamuşağı, Bayındır, Demircili, Bahşışler, Bolacalıkoyunlular, Sarıkeçililer, Kocahasanlı, Karaböcülü, Karadöneli, Boracalılar" (Öztürk, 2001: 15) ve Sebil yörükleri vardır (Meydan, 2016: 6). Bu yörük ailelerinin çoğunluğunun da yerleşik hayata geçtiği bilinmektedir (Ersavaş, 2018: 10).

Literatür incelendiğinde, genel olarak yörükleri ele alan Eröz'ün (1991), yörük mutfağı anlamında gerek yerleşik yaşama geçenlerde gerekse de konargöçer yaşama devam edenlerde, yeme içme şekillerinde değişiklik olmadığından ve bol baharatlarla lezzetlendirilen yemeklerin kaşık yerine yufka ekmeğinin kaşık şekline getirilerek yenildiğinden bahsetmektedir. Ancak 2005 yılında yörüklerin hayat tarzını genel anlamda konu edinen Doğan & Doğan'ın (2005) çalışmasında ise çatal ve kaşıkların konargöçer yörük mutfağında yer aldığı ve yemeklerin tüp gazlı ocaklarda da pişirildiği, ancak yine yer sofrasında yemeklerin yenildiği ifade edilmiştir. Aynı zamanda Demir'in 2006 yılında Boynuinceli yörüklerin sosyo-kültürel yapısını incelediği çalışmasında, yaşam şeklinden dolayı mutfak kültürü bağlamında bazı değişikliklerin yaşanmış olduğunu belirttiği görülmüştür (Demir, 2006). Bu bağlamda, yıllar geçtikçe çeşitli sebeplerden dolayı mutfak kültüründe değişimlerin olabildiği görülmektedir. Nitekim Yalçın'ın (2013) Mersin'de konargöçer yaşam süren Sarıkeçili yörükleri için hayat şartlarının eskiye nazaran kolaylaştığı, köylere yakın yerlerde ikamet ettikleri ve ulaşım araçlarının var olması sebebiyle sebze ve meyve gibi yiyeceklere de rahatlıkla ulaşabildiklerini ifade ettiği görülmüştür (Yalçın, 2013: 116). Benzer şekilde Bali'nin (2015) Mersin'de yaşayan konargöçer yörüklerin halk kültüründeki inanışları ile ilgili yapmış olduğu çalışmasında, yörük mutfağında yer almayan bazı yemeklerden bahsettiği görülmüştür (Bali, 2015: 190). Aynı zamanda Boynuinceli yörüklerin ağız çalışmalarını yapan Özden'in (2014) de yerleşikliğe geçişle beraber kültürel değişimi yaşamış olduklarını ifade ettiği görülmüştür (Özden, 2014). Bunun yanında yine aynı yıl Demir & Bakar'ın (2014) çalışmalarına bakıldığında, yerleşik yaşama geçen yörüklerin bazı kültürel uygulamalardan da uzaklaşmış olduklarını belirttikleri görülmüştür (Demir & Bakar, 2015). Yine Mersin'in Arslanköy yörüklerinin yaylacılık faaliyetlerini ele alan Harunoğullar & Polat

(2018), konargöçer yaşamın eskisi gibi olmadığını ifade etmişlerdir (Harunoğullar & Polat, 2018).Yine Mersin'in Mut ilçesine bağlı Hacıahmetli Köyü'nde hayvancılık ve çobancılık kültürü üzerine halkbilimsel çalışmasıyla karşımıza çıkan Kabak'ın (2018) da konargöçer yaşamda var olduğu bilinen yayla göçünün eski usule göre yapılmayıp daha konforlu hale geldiğini belirtmiştir (Kabak, 2018).

Yörük mutfak kültürünün, Türk mutfak kültürü içerisinde çok önemli bir yerinin olduğu, ancak gelişen ve değişen dünyayla birlikte kültürel değerlerin ve alışkanlıkların da değişebildiği düşünüldüğünde, gerek konargöçerlerde gerekse de yerleşik yörüklerde de bunun etkisinin olabileceği, alan yazın çalışmalarında görülmüştür. Konargöçer yaşamı devam ettiren yörük sayısındaki azlığın ve hatta bu yaşam tarzı devam ediyorken bile mutfak kültürü anlamında değişimlerin olabilmesi, bu kültürün ciddi anlamda kaybolma riskiyle karşı karşıya olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, yörük mutfak kültürünü kayıt altına alan yeterli çalışmanın olmadığı test edilmiş olup, yapılan bu çalışmada var olan bu eksikliğe katkı sunmak hedeflenmiştir.

1.2. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı

Geleneksel bir topluluk olan Anadolu yörüklerinin, genel yaşamlarında konargöçer bir hayat sürdükleri bilinmektedir (Johansen, 2011: 15). Ancak zamanla bu yaşam stillerinin, hızla gelişen ve değişen toplumsal değişime bağlı olarak belli zaman dilimlerinde ve bazı sebeplerden dolayı değişikliğe uğradığı görülmektedir. Nitekim bu değişiklikler sonucu konargöçer yaşama devam edenler “tam göçer”, sadece yazın yaylaya göçüp hayvancılıkla uğraşan ama betonarme evlerde yaşayanlar “yarı göçer”, yaylaya gitmeyen ve artık köy, kasaba veya şehirde yaşayıp farklı ekonomik gelirlerle uğraşanlar ise “yerleşik göçer” olarak adlandırılmaktadır (Kutlu, 1987: 1; Eröz, 1991: 71). Günümüz itibari ile çoğunluğun yerleşik hayata geçtiği, az bir kısmın yarı göçer ve konargöçer yaşam sürdükleri görülmektedir. Genel olarak yaşadıkları problemler düşünüldüğünde, bu kültürün her geçen gün yok olmaya doğru gittiği vurgulanmaktadır. Yaşam şeklinin yok olmaya yüz tutması demek, o yaşam içerisinde var olan sosyo-kültürel değerlerin de yok olması anlamına gelmektedir. Bununla bağlantılı olarak mutfak kültürünün de yok olma ihtimalinin söz konusu olması kaçınılmazdır.

Çalışmaya ilk aşamada, teknoloji çağı dediğimiz günümüz dünyasına yaşam tarzı sebebiyle uyum sağlayamamaları, daha doğrusu bu teknolojik gelişime ve toplumsal değişime karşın, hala geleneksel yaşam tarzından vazgeçmeyen Sarıkeçili yörüklerin yaşamı ve mutfak kültürünün merak edilmesiyle başlanmıştır. Araştırma süreci devam ederken, yerleşik hayata geçmiş olan gruplar da merak edilmiş ve araştırma konusuna eklenmiştir. Bu bağlamda, yerleşilen yerlerin gerek gelenek görenekleriyle gerekse de yeme içme kültürüyle sentezlenebilecekleri düşünülerek ve bunun yanında hayvancılıktan ziyade memuriyet, inşaat

işçiliği veya tarım işçisi olarak çalışmaya başlayan Boynuinceli'lerin, bu noktada da yeme içme kültürlerinin değişmiş olma ihtimali göz önünde bulundurularak çalışmaya dâhil edilmiştir. Nitekim bir toplumun mutfak kültürünün ne kadar zengin olduğu değil, o kültürün yok olmadan gelecek kuşaklara aktarılabilmesi önem arz etmektedir (Eren & Sezgin, 2017: 161). Sonuç olarak iki farklı yaşam biçiminden doğan mutfak kültürünün karşılaştırmalı olarak araştırılması daha makul görülmüştür. Bu bağlamda tez çalışmasının amacı, konargöçer yaşam sürmeye devam edip, Mersin'in Gülnar ilçesine bağlı Büyükeceli mahallesi, Silifke ilçesine bağlı Yeşilovacık, Akdere, Işıklı mahalleleri ve Erdemli ilçesine bağlı Kızkalesi ve Ayaş mahallelerinde yıllardan beri kırsal zamanlarını kara çadırlarda geçirerek yaşayan Sarıkeçili yörüklerin mutfak kültürü ile yerleşik düzeni tercih edip, Mersin'in Arpaçbahşiş Kasabası'nda uzun süredir yaşam süren Boynuinceli yörüklerin mutfak kültürünü karşılaştırmaktır. Bu incelemede değişiklik olup olmadığı, değişiklik var ise ne tür bir değişimin olduğunu belirleyip kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktarmak da çalışmanın amaçları arasındadır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Yörük mutfağı için ilgili alan yazın incelendiğinde, doğrudan mutfak kültürünün ele alındığı çalışmaların sınırlı olduğu görülmüştür. Araştırma için seçilmiş olan konargöçer Sarıkeçili'lerin mutfak kültürünü ele alan çalışmaya rastlanmıştır. Ancak yerleşik Boynuinceli yörüklerin mutfağını doğrudan inceleyen yeterli çalışmalara rastlanılmamıştır. Bu yörükler ile ilgili yapılan çalışmaların içerisinde dolaylı olarak mutfakları hakkında bilgiler verilmiştir. Aynı zamanda bu iki grubun da birlikte ele alındığı çalışmanın olmaması, literatüre katkı sağlaması adına önemli olacağı muhtemeldir. Literatürdeki bu boşluğu doldurmak, uygulamaya yönelik çıktı elde etmek ve ülkemiz için önemli olan bu yaşam şeklinin bir ürünü olan mutfak kültürünün kaybolmaması gerektiği ile ilgili bilinç oluşturmak, topluma ve ilgililere konuyla ilgili gerekli mesajların verilmesi açısından önem arz etmektedir.

2. KAYNAK ARAŞTIRMALARI

2.1. Kültür Kavramı

Toplumdan topluma değişiklik gösteren ve bir toplumsal davranış olan kültür, yılların gelenek ve göreneklerinin bütününe oluşturan tarihsel bir birikimdir (Gümüş, 2011: 6). Cömert (2014), “Kültür bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerlerin bütünü ve yaşam tarzı olup; icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür.” şeklinde tanımlama yapmıştır (Cömert, 2014: 65). Sosyal hayatı şekillendirmekle beraber, sosyal hayata göre de şekillenen kültür, Alabacak’ın (2018), deyimiyle “bir topluluğun tüm yaşam biçimidir.” (Alabacak, 2018: 3).

İnsanoğlu tarafından yapılmış ve yaşatılmış, atalardan günümüze değin ulaşmış, yaşam biçimine göre şekillenerek örf, adet, gelenek ve görenek, inanç, ahlak, sanat, yani hayatın her anından mesajlar veren kültürü (Kafesoğlu, 1992: 16), Mahiroğulları (2005: 1279) şu cümlelerle tanımlamaktadır: “Kültür, "millet" kavramını oluşturan en önemli unsurdur. Geniş tanımıyla kültür; bilgiyi, sanatı, ahlâkı, örf ve âdetleri, insanın içinde yaşadığı toplumdan kazandığı bütün kabiliyet ve alışkanlıkları kapsayan, atalarından kendilerine miras bırakılan maddi-manevi değerler bütünüdür.” İnsanların kendi kültürlerinin yanında, başka toplumların kültürel değerlerine de ilgili oldukları ve bu sebeple de kültürel etkileşimlerin gerçekleştiği görülmektedir (Akkuş & Güneş, 2016: 77).

2.1.1. Mutfak Kültürü Kavramı

Yemeğin pişirim tekniğinden sunumuna, muhafazasından kullanılan araç gereçlerine değin, yeme içmeye dair her şeyin yapıldığı alanı ifade eden mutfak, kültür etkileşimleriyle ve insanların kendilerini geliştirmeleriyle paralel olarak gelişen ve günden güne zenginleşen bir kavramdır. Bir ülkenin karakteristik özelliğinin sembolü olan mutfak kültürünün, örf ve adetlerle, mevcut olan inanışla, yemek yeme alışkanlığıyla, yaşanılan coğrafyanın iklimiyle ilişkili olduğu bilinmektedir (Kaplan, 2006: 20; Seyitoğlu & Çalışkan, 2014: 25). Mutfak kültürünün, toplumun beslenme biçimiyle ilişkili olduğunu savunan Serçeoğlu (2014) beslenme biçimini, “içinde bulunan kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir.” sözleriyle ifade etmektedir (Serçeoğlu, 2014: 37). Beslenmenin biyolojik eylemden ziyade kültürel bir eylem olduğunu savunan Beşirli (2010) ise, “Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koymaktadır.” sözleri ile yemek hazırlama ve yemeğe değin yapılan tüm eylemlerin kültürel temellere dayandığını vurgulamaktadır (Beşirli, 2010: 159).

Tarihsel sürece göre şekillenen mutfak kültürü, bu süreç içerisinde etkileşime geçilen her toplumdan bir şey alarak gelişir. (Akın, Özkoçak & Gültekin; 2015: 38). Bu da mutfak kültürünün yaşayan bir olgu olduğunu göstermektedir (Koz, 2009: 4). Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmiş olan göçebe Türk toplumu en çok da göçebe hayat tarzından dolayı çok sayıda etnik grupla etkileşime girmiş olduğundan, oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir (Güler, 2010: 25). Ayrıca dünyada önde gelen mutfaklardan bir olan Türk mutfak kültürünün (Öktem, 2008: 3; Çakıcı & Eser, 2016: 216; Çağlar, 2016: 58; Karaca & Karacaoğlu, 2016: 564), insanlık yaşamında çok önemli olduğu bilinmektedir (Uhri, 2000: 9).

Türk mutfak kültürünün temelini, tarımsal ürünlerin ve göçebe hayat tarzından gelen hayvansal gıdaların oluşturduğu bilinmektedir. Bunun yanında geçmişten bu yana, mutfaka büyük önem veren Türklerin gerek farklı etnik gruplarla fikir alışverişinde bulunmaları, gerekse de geniş topraklara sahip olmalarından kaynaklı bol miktarda ürüne sahip olmaları, bu çeşitliliğin artmasında etkili olduğunu göstermektedir (Arman, 2011: 9). Besleyici özelliğinin yüksek olduğu bu gıdaların muhafazasının da iyi yapılması gerektiği bilinmektedir (Güler, 2010: 26). Selçukluların Türk mutfak kültürüne önemli etkisinden bahseden Serçeoğlu (2014), özellikle gıdaların muhafaza edilmesi konusunda ön ayak olduklarını savunmaktadır. Bunu "Selçuklular, hayvansal gıda maddelerini bozulmadan uzun süre saklayabilecek şekle soktukları gibi, tarla ve bahçe mahsullerini de aynı muhafaza teknolojisi ile birkaç mevsim sonrasına kadar saklayabilmişlerdir." sözleriyle ifade etmektedir (Serçeoğlu, 2014: 37).

2.1.2. Mersin Mutfak Kültürü

Türkiye'nin, yıllardan bu yana her bölgesinde farklı etnik grupların akınlarına uğramış bir geçiş noktası olduğundan, bölgeden bölgeye, yöreden yöreye, hatta şehirden şehre harmanlanmış bir kültüre sahip olduğu bilinmektedir (Karaca & Karacaoğlu, 2016: 564; Erbil & Yılmaz, 2018: 278-279). Akdeniz Bölgesi'nde yer alan Mersin ilinde de yüzyıllar öncesinden bu yana Araplar, Türkmenler, Ermeniler, Rumlar ve Giritlilerin ikamet ettikleri ve bu sayede oluşan kültür birikimiyle zenginlik kazandığı vurgulanmaktadır (Lokmanoğlu, 2013: 11; Karaca & Karacaoğlu, 2016: 564). Akdeniz iklim özelliğini barındıran ve Akdeniz'in hemen kıyısında kurulup Toros Dağları'yla çevrelenen Mersin ilinin (Bingöl, 2004: 132; Kabak, 2018: 158), coğrafi konumu itibarıyla sürekli göç alıp veren yapısıyla farklı etnik gruplara ev sahipliği yaptığı görülmektedir. Buna bağlı olarak da mutfak kültürünün de aynı oranda zenginleştiği bilinmektedir (Karaca & Karacaoğlu, 2016: 564; Şengül & Türkay, 2016: 91; Avcı & Boz, 2017: 161; Metin, 2018: 25). Bu zenginliğin yöresel tatlarla birleşmesi, Akdeniz'in doğusunda yer alan Mersin'in, mutfak kültürü bağlamında da önemli gelişmelere olanak sağladığı bilinmektedir (Lokmanoğlu, 2013: 13; Şengül & Türkay, 2016: 92; Dalgıç, Güler & Birdir, 2016: 155-166).

Kültürel çeşitliliğiyle ön plana çıkan Mersin'in (Şengül & Türkay, 2016: 93), Orta Asya, Güneydoğu, Akdeniz ve Arap halkının bir arada yaşamalarından dolayı mutfak kültürü bağlamında bir etkileşim olduğu ve dolayısıyla zengin bir mutfağa sahip olduğu vurgulanmaktadır (Öktem, 2008: 4; Lokmanoğlu, 2013: 14; Çetinsöz & Polat, 2018: 65). Mersin merkez, ilçe ve köyleri ayrı ayrı ele alındığında, bazı farklılıkların kendini gösterdiği görülmektedir. Yörük yerleşimlerinin çoğunlukta olduğu Aydıncık, Erdemli, Silifke, Gülnar, Mut, Taşucu ve Anamur ilçelerinde, yörük mutfak kültürünün bariz bir şekilde yaşandığı bilinmektedir (Öktem, 2008: 4). Mersin'i "Göçmen Şehir" olarak adlandıran Metin (2018), kurulduğu andan bu yana çoğunlukla "yerleşik ve göçebe Yörük" müslümanlarına ev sahipliği yaptığını vurgulamaktadır (Metin, 2018: 29). Bu da mutfak kültürünün şekillenmesinde yörüklerin önemli katkılarının olduğu savını ortaya çıkarmaktadır. Nitekim yaşam şartlarının yoğunluğu sebebiyle hızlı ve pratik yemekleriyle ön planda olan yörük mutfağı, yufka ve bazlama ekmeği ve bu ekmeklerden yapılan pratik yemekleriyle (dolaz, yağlı ufak, doğramaç, sıkma, börek ve türevleri), bulgur başta olmaz üzere fasulye, nohut, mercimek ve pirinç gibi tahıl ve baklagillerden yapılan çeşitli yemekleriyle (üstünden dökme, lepe, yahni, topalak, çorbalar ve türevleri), besiciliğini yaptıkları hayvanlardan yapılan yemekleriyle (yahni, topça, arapaşı, pırzola, kavurma ve türevleri), sütten elde edilen ürünleriyle (peynir, çökelek, yoğurt, ayran, tort ve türevleri) Mersin mutfağına zenginlik katmıştır (Çağlar, 2016: 62; Aras, 2018: 44; Büyüksahin, 2018; Çetinsöz & Polat, 2018: 72).

Mersin merkez ve Tarsus'ta kendini gösteren Akdeniz, Arap ve Güneydoğu mutfakları da bambaşka lezzetleriyle ayrı bir zenginliğin kaynağı olmuşlardır. Deniz ürünleri, çeşitli ot ve sebze yemekleri ve zeytinyağlı yemek çeşitleriyle Akdeniz mutfağı (Öktem, 2008: 4; Ertaş & Karadağ, 2013: 124; Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015: 37), binlerce yıllık Mezopotamya yemek kültüründeki isot olarak adlandırılan pul biberle tatlandırılan acılı yemekleri, çiğ köfte, ali nazik kebabı, içli köfte, gibi yemekleri ile Güneydoğu mutfağı (Çağlar, 2016: 66), çeşitli baharatlar ve tatlandırıcılarla "nar, sumak, koruk ve limon suyu, demirhindi, çörekotu, karabiber, karanfil, kırmızıbiber, yenibahar, kişniş, mahlep, maydanoz, rezene, susam, vanilya, tarhun, yalancı safran, tarçın ve zencefil" (Karaca & Karacaoğlu, 2016: 569) ve bol acı biberinin yanı sıra (Güler, 2010: 25) ana maddesi et olan mahlube, tirit, "kebab, lahmacun, çiğ köfte ve kıyma ile hazırlanan kübbi ve içli köfte" (Ünal, 2015: 62) gibi yemeklerin yaygın olarak yapıldığı Arap mutfağı yer almaktadır. Yine Arap mutfağından gelen humus, felafel, babagannuş, mutebbel, muhammera vb. mezelerle Mersin sofralarının çeşitlendirildiği vurgulanmaktadır. Ana maddesi et ve bulgurdan oluşan ve Arapların özel günlerde yaptıkları hırısı (herse), (yapımı itibarıyla keşkeğe benzetilir.) denen yemeğin yapıldığı bilinmektedir (Ünal, 2015).

Etin değerlendirilmesini, Mersin'e farklı kültürlerden gelen bir kazanım olduğunu belirten Çağlar (2016), kebabçılığın bu sayede geliştiğini beyan ederek, "Adana Kebabı",

'Kuşbaşı', 'Ali Nazik', 'Tantuni' gibi etin süslenip baharatlanarak yapılan kebab türlerinin yoğunluk kazandığını vurgulamaktadır. Ayrıca köşe başlarındaki "ciğerci"ler, sokak aralarındaki işkembe veya kelle-paça satan küçük aş evleri, et kültürünü köylere oranla geliştirmiştir." şeklinde ifade etmektedir (Çağlar, 2016: 72). Benzer şekilde Mersin yemeklerinin "genel olarak Akdeniz, Güneydoğu ve Arap kültürü ile iç içe" olduğunu belirten Öktem (2008), "lahmacun, şırdan, mumbar (bumbar da denir), kebab çeşitleri, balık çeşitleri (özellikle lagos balığı), kısır, sac böreği, sarımsaklı köfte, işkembe dolması, işkembe çorbası, babagannuş, tatlı çeşitleri, künefe, fıstıklı sarma, kerebiç" ve daha birçok yemeğin, bu kültürlerle beraber kente kazandırıldığını ifade etmektedir (Öktem, 2008: 4).

Mersin mutfak kültürünü, yaşanan değişimler kapsamında üç dönemde inceleyen Lokmanoğlu (2013), 1860-1940 yıllarında Osmanlı İmparatorluğun birçok yerinden gelen göçerleri birinci dönem olarak ifade etmiştir. Bu dönemde gelenlerin, oluşturdukları mutfak kültürünün temellerini "Suriye, Kıbrıs, Girit, Anadolu'nun her yöresi ve az da olsa Rumeli'den" gelen halkların oluşturduğunu belirtmiştir. 'Kaynaşma Dönemi' olarak da ifade ettiği ikinci dönem ise (1940-1975) Cumhuriyet sonrası dönemi ifade etmektedir. Bu dönemde de gerek Giritli gerek Arap halklarının kaynaşmaları sonucu mutfak kültürlerinin de sentezlendiği ve Mersin mutfak kültürünün temellerinin atıldığı vurgulanmıştır. Üçüncü dönemi (1975 ve sonrası) ise modernleşmenin gelmesiyle çoğalan nüfusu ifade etmek üzere 'büyük değişim' şeklinde adlandırmıştır. Nitekim bu dönemde Mersin halkının atalarından gelen yemekleri terk etmeye başladıklarını vurgulamaktadır. Özel bir misafir gelmediği sürece kültür değeri taşıyan yemeklerin yapılmadığı belirtilmiştir. Yapılması zaman alan yemeklerin pişiriminin yapılmaması, genellikle dışarıda hazır yemeklere yönelmesi ve evde zaman almayan yemeklerin yapılmaya başlaması, kültürel değişimin üzücü yanlarını yansıtmaktadır (Lokmanoğlu, 2013).

2.2. Yörük Yaşamı

2.2.1. Yörük ve Türkmen Kavramı

Kelime anlamı; konargöçerler, dağ göçerleri, göçebe, göçkücü, sabit bir yerde duramayan, yörüyün, vb. manalara gelen yörük, bazı kaynaklarda "yörümek" fiilinden, bazı kaynaklarda da yörü kelimesine -k eki eklenerek türetildiği belirtilmektedir (Gelekçi, 2004: 15; Büyükcın Sayılır, 2012: 67). Osmanlı Devleti zamanında "Yörük" ve "Türkmen" adı ile belirtilen bu konargöçer toplulukların, Batı Anadolu ve Rumeli'de yaşayanlara "Yörük", Doğu'da yaşayanlara da "Türkmen" denildiği vurgulanmıştır (Özgül, 2004: 2; Dönmez, 2012: 4). Başka bir çalışmada, Oğuzların X. yüzyılın başlarında İslamiyet'i kabul ederek, toplu gruplar halinde İslam ülkelerine geldikleri ifade edilmektedir. İslam ülkelerine yerleşen bu Oğuzların da

“Müslüman-Türk” anlamına gelen “Türkmen” adını aldıklarından bahsedilmektedir (Bayar, 2004: 38; Doğan, 2012: 118).

Yörük kelimesinin etnik bir özelliğinin olmadığını ileri süren İncir (2011), “Yörük” ve “Türkmen” isimlerinin aynı manaya geldiğini ve Anadolu’ya göç eden Oğuz Türklerinden olduklarını söylemektedir. Buna ilaveten de yörük kelimesinin “ileri, medeni, bilgili, cins ve halis manalarına” gelen “Yügrük” kelimesinden türetildiğini vurgulamıştır (İncir, 2011: 9-10). Yine Türk Dil Kurumu’nda “Hayvancılıkla geçinen, genellikle Toroslarda yaşayan göçebe Türk oymağı, Türkmen” olarak ifade edilmektedir (TDK). Aynı şekilde Ersavaş (2018), etnik olarak aynı kökenden gelen “Yörük” ve “Türkmenlerin” XVI. yüzyıl Osmanlı Devleti tahrir defterlerinde bu iki kavramın eş anlamda kullanıldığı vurgulanmaktadır (Ersavaş, 2018: 1). Farklı bir kaynaktan da “Yörüklük bir yaşam biçimidir. Oğuzlar, Türkmenler ve Yörükler hepsi göçer olan ve aynı köklü topluluğun değişik zamanlarda ve yerlerde aldığı adlardır.” şeklinde ifade edildiği görülmektedir (Artun 1996: 25’den aktaran Demir & Bakar, 2014: 317). Alanyazın taramasında bu konu ile ilgili farklı bir görüş ileri süren Çetintürk (2018), tarihe dayalı sayfalarda “Yörük” ismine rastlanmadığını, Rumeli istilasından itibaren oraya giden kitleler tarafından kendilerini “Yörük” olarak tanımlamış olma ihtimalinden söz etmektedir (Çetintürk, 2018: 108-111).

Yukarıda görüldüğü üzere, Oğuz, Türkmen, Yörük adlarının hepsi aynı topluluklar için kullanılmaktadır. Nitekim Dalıcı (2017), “Türk, Türkmen, Manav, Yörük, Çepni, Tahtacı, Alevi, Kızılbaş adları ile anılan topluluklar arasında kavmi hiçbir fark yoktur; hepsi Oğuz elinden gelmiştir.” diye ifade etmektedir (Dalıcı, 2017: 147). Bu ifadelerden yola çıkarak ve görüşme yapılan Sarıkeçili ve Boynuincelilerin de kendilerini “Yörük” olarak belirtmelerinden dolayı, çalışmada bu topluluklar “Yörük” olarak ifade edilmiştir. Silifke bölgesinde kendilerini yörük olarak tanıtan gruplar Tablo 2.1.’de sunulmuştur.

Tablo 2. 1. Silifke Bölgesi’nde kendilerini yörük olarak tanıtan gruplar (Öztürk, 2001: 15)

Kabasakallı	Sarıaydın	Bahşişler
Karadedeli	Türkmenler	Bolacalıkoyunlular
Boynuinceliler	Araklılar	Sarıkeçililer
Tosmurlu	Tekir	Kocahasanlı
Susanoğlu	Çadırılı	Karaböcülü
Avşarlar	İmamuşağı	Karadöneli
Çetrev	Bayındır	Boracılılar
Arapoğlu	Demircili	

Konargöçer yörüklerin “yurt tuttıkları sahalar, yaylakları, kışlakları, içlerinde barındırdıkları zümreler, yetiştirdikleri hayvanlar, başlarındaki idareciler, aşiret içerisindeki önemli kişi veya aileler, geçmişte tabi oldukları devlet ve beylikler onların isim almalarına temel olabilmektedir.” diye ifade eden Sarı (2017), buna ilaveten develerin olmasından dolayı “Deveci”, küçükbaş hayvanlardan koyun besiciliği yaparak saraya yün vermelerinden dolayı “Koyuncu” mızrak üreticiliği yapmalarından dolayı “Neccar”, ok ve yay yaptıklarından “Okçu”, av hayvancılığı yaptıklarından “Avcı” gibi isimlerle anıldıklarından da bahsetmektedir (Sarı, 2017:

73). Benzer şekilde Armağan'ın (2010) çalışmasında da kendi adlarıyla anıldıkları gibi iskân tuttıkları yerlerle de anılmaya başladıkları belirtilmiştir (Armağan, 2010: 20). Bunlar:

“İçel Yörükleri, Alaiye Yörükleri, Tekeli Yörükleri, Bursa Yörükleri, Haruniye Yörükleri, Maraş Yörükleri, Ankara Yörükleri, Eğirdir Yörükleri, Araç Yörükleri, Taraklı Yörükleri, Zile Yörükleri, Karaca Yörükleri, Murtana Yörükleri, Tartar Yörükleri, Karayahşili Yörükleri, Nacaklı Yörükleri, Nasırlı Yörükleri, Eski Yörük, Toraman Yörükleri, Tacirli Yörükleri, Tor Yörüğü. Rumeli Yörüklerinin adları ise şöyledir: Tanrıdağı Yörükleri, Naldöken Yörükleri, Kocacık Yörükleri, Ofcabolu Yörükleri, Vize Yörükleri, Yanbolu Yörükleri, Selanik Yörükleri.”

şeklindedir. Anadolu'nun çeşitli bölgelerine yerleşen yörüklerin, yerleştikleri illere göre de isim aldıkları görülmektedir. Örneğin; Silifke'ye yerleşenlere “Sarıkeçili”, Doğu'da ve İran'da hayatlarına devam edenlere “Karakoyunlu Türkmeni”, Kayseri, Niğde, Adana ve Kahramanmaraş'a gidenlere “Aydınlı”, Antalya, Konya, Adana illerine yerleşenlere “Karakoyunlu Yörüğü” dendiği bilinmektedir. Anamur'dan Toroslara, Toroslardan Tarsus- Namrun Yaylasına değin göç yolu olarak değerlendirilen yolun “Türkmen yolu” olarak adlandırıldığı da söylenmektedir (Eröz, 1991: 23).

2.2.2. Yörük Tarihine Genel Bir Bakış

10. yüzyıldan sonra yavaş yavaş parçalanmaya/dağılmaya başlayan Oğuz boyları, farklı illerde mesken tutmaya başlamışlardır. Bu süreçlerde yaşanan siyasi, sosyal ve ekonomik sıkıntılar, var olan boy yapılarında ciddi değişikliklere sebep olmuştur (Polat, 2004: 227; Sarı, 2017: 73). Bu sebeple bir zamanlar mensubu olunan boydan ayrılanlar, başka boylara dâhil olmuşlardır (Polat, 2004: 227). Aralarında karışmış olsalar da Oğuzlar, Üçoklar ve Bozoklar adıyla iki kolda ilerlemişlerdir (Eröz, 1991: 225; Bayar, 2004: 38). Uğuz (2018), bu boyların ikisinin de araştırma yaptıkları kaynaklara göre “Varsak Türkmenleri” olarak geçtiğini beyan etmiştir (Uğuz, 2018: 1385). Selçuklular döneminde Anadolu'nun kuzeyine Bozokların, güneyine ise Üçokların yerleştiğini belirten Eröz (1991), Bozoklar boyuna mensup olanların çoğunlukta olduğunu da vurgulamıştır (Eröz, 1991: 243). Konargöçer yaşayan Oğuzların kendilerine “Yörük”, yerleşik hayata geçenlere de tembel anlamına gelen “Yatuk” olarak adlandırdıkları bilinmektedir (Bayar, 2004: 38; Büyüksahin, 2018: 75).

Türk tarihinin dönüm noktası olan 1071 Malazgirt Savaşı'nın kazanılmasıyla, konargöçer olan yörükler Anadolu'ya gelmeye başlamışlardır (Tekindağ, 1967: 1; Dulkadir, 1993: 481; Bayar, 2004: 51; İnalçık, 2014: 468). Kimi yerleşik hayata geçerken kimi konargöçer yaşama devam etmişlerdir. Sonrasında Selçuklu İmparatorluğu'nun kuruculuğunu üstlenen konargöçer yörükler, askeri güç olarak kullanılmışlardır (Sümer, 1972: 5). Yörüklerin, Moğol

İstilas sonucu yaşadıkları bölgelerden kaçarak Azerbaycan, Irak, İran, Suriye ve Batı Anadolu coğrafyalarına yerleştikleri vurgulanmıştır (Sarı, 2017: 73). Bu sayede Anadolu'daki göçer yörüklerin sayısında da artış olduğu, hatta özellikle Batı Anadolu'ya 3 milyondan fazla yörüğün akın ettiği belirtilmiştir (Bayar, 2004: 52).

Anadolu'nun Türkleştirilmesi için Selçuklular tarafından sınırlara yerleştirilen yörüklerin, Selçuklu İmparatorluğu'nun yıkılmasından sonra Osmanlı Devleti'ni kurdukları bilinmektedir (Sümer, 1972: 6). Bayar'ın (2004) çalışmasında Osmanlı Devleti'ni Karakeçili yörüklerinin kurduğu belirtilmiştir (Bayar, 2004: 39). Osmanlı döneminde "aşiret" olarak adlandırılan konargöçer yörüklerin (Çetintürk, 2018: 100), zamanla güçlenen Osmanlı Devleti'ne girmesiyle tek bir sancak altında güçlerine güç kattıkları anlatılmaktadır (Büyükaşahin, 2018: 83). Selçuklu İmparatorluğu döneminde sınırlar ve fethedilen yerlerin otlak alanları yörüklerle tahsis edilmiş ki Osmanlı Devleti döneminde de aynı uygulamanın devam ettiği belirtilmektedir (Büyükaşahin, 2018: 83). Çetintürk (2018), Fatih Kanunnamesi'nde yörüklerin devletin farklı yerlerinde görev almalarından ziyade "silahlı birer harp unsuru" olarak görevlendirildiklerini vurgulamaktadır (Çetintürk, 2018: 111-112).

Büyük Selçuklu ve Anadolu Selçuklu dönemlerinde gerek tarım, gerek bölgenin Türkleştirilmesi ve gerekse de nizamı sağlamak ve askeri güç gibi çeşitli sebeplerle iskân edilmeye zorlanan yörüklerin, aynı muameleye Osmanlı Devleti ve Cumhuriyet döneminde de maruz bırakıldıkları vurgulanmıştır. 1924 İskân Kanunu ile yerleşik yaşam için ciddi adımlar atılmış olsa da özellikle Akdeniz Bölgesi'nde yerleşik hayata geçmeyen yörüklerin olduğu görülmüştür. Bu ısrar gerek yörüklerin yerleşikliğe karşı olmaları, gerek yerel halkın tepkisi ve gerekse de hayvancılıkla uğraşan bu toplulukların yerleşik düzende yeterli alana sahip olamamaları gibi sebeplerden dolayı konargöçer hayata devam edenlerin olduğu belirtilmiştir (Cin, 2004: 31; Sarı, 2011: 88; Ersavaş, 2018: 5-6).

Rumeli'de zorunlu olarak iskân ettirilen yaklaşık 50.000 yörük ailesinin çiftçi ve kamuda çalıştırılmak üzere görevlendirildikleri belirtilmiştir (Arslan, 2008: 4-5). Osmanlı-Rus Savaşlarının olduğu dönemlerde de özellikle gayrimüslimlerin toprağı fethetmelerine mani olmak adına iskân ettirildikleri ifade edilmektedir (Vurgun, 2018: 593). Bunlar gibi daha birçok yerde iskân politikalarının sürdüğü bilinmektedir. Bu ifadeyi destekleyen Çelik (1999: 59), çalışmasında Selçuklu döneminden tahmini 16. yüzyıl ve sonrasında iskân ettirilen "Oğuz boylarına mensup olmak üzere Kayı, Bayat, Kara evli, Yazır, Döğer, Dodurga, Avşar, Kızık, Beğdili, Karkın, Bayındır, Peçenek, Çavuldur, Çepni, Salur, Eymür, Alayunlu, Yüreğir, İğdir, Beğdüz, Yeva ve Kınık aşiretlerinin bütün Anadolu'yu kapsayan yerleşimleri ortaya çıkmıştır." diye ifade etmiştir. İzmir, Adana, Aydın, Isparta, Burdur, Mersin, Antalya, Bolu, Kastamonu, Kütahya, Manisa, Uşak, Afyon, Hatay, Gaziantep, Kahramanmaraş, Ankara, Konya, Kayseri, Diyarbakır, Şanlıurfa ve daha birçok yere iskân ettirilen yörüklerle rastlamanın mümkün olduğu

vurgulanmaktadır (Eröz, 1991: 112-114; Dulkadir, 1993: 482; Artun 1996: 26'dan aktaran Demir & Bakar, 2014: 114).

Anadolu'daki beyliklerin kuruluşundan gelişimine, islamaşmasından askeri güce kadar, göçer toplulukların büyük etkisi olduğu anlatılmaktadır (Karaca, 2008: 416). Nitekim Anadolu'da, "Doğu Akdeniz'den Trakya'ya oradan da Balkanlara uzanan geniş bir hat boyunca" zengin kültürel yaşantının süregeldiği yörük yaşam şeklinin, ciddi bir azalış gösterdiği bildirilmektedir (Düzbakar, 2003: 63; Doğan, 2012: 121; Yalçın, 2013: 10; Ekiz & Yazıcı, 2014: 7; Demir & Bakar, 2014: 130; Kartal, 2017: 66). Araştırmalarda "1917 yılından itibaren Anadolu'da kurulan komisyonlar aracılığı ile sistemli bir yerleştirme" çalışmasının var olduğu ve "3 Mart 1924'te Dahiliye Vekaleti yetkisinde" TBMM tarafından yörüklerin iskan ettirilme kanununun kabul edildiği belirtilmektedir (HOY-DER, 1999). Ayrıca yörüklerin farklı tarihlerde, farklı bölgelerde; İncir'e (2011) göre kendi istekleriyle, Vurgun'a (2018) göre de zorla yerleşik düzene geçtikleri vurgulanmaktadır (İncir, 2011: 10; Vurgun, 2018: 592-593). Kendi isteği ile yerleşik düzene geçenlerin de çeşitli sebeplerinin olduğu görülmektedir. Genç kuşakların daha konforlu bir hayat sürme arzuları, çocukların eğitim problemleri, otlak alan bulma konusunda sorunlar yaşanması, hayvancılıktan elde edilen gelirin düşmesi, keçilerin orman arazisine girmelerinin yasaklanması, gerek köylülerle gerek muhtarlarla yaşanan problemlerin aşılabilir hale gelmesi vb. sebeplerden dolayı bu bin yıllık kültürel yaşantının geride bırakıldığı ve sadece çok az bir kesimin bunu sürdürdüğü vurgulanmaktadır (Eröz, 1991: 84; Bakır, 2005: 80; Doğan & Doğan, 2005: 678; Ekiz & Yazıcı, 2014: 8; Sucuka & Daşar, 2015: 130; Kabak, 2018: 167; Harunoğulları & Polat, 2018: 72). İlaveten, otlak alan bulma konusunda problem yaşayan konargöçer Sarıkeçili yörüklerin, gerek jandarma tarafından, gerekse ormancılar tarafından "Yeşilovacık, Akdere ve Aydıncık" gibi kışlak yerlerine dahi girmelerine bile izin verilmediği dönemlerden bahsedilmektedir (Dulkadir, 1993: 66). Bu ve buna benzer sebeplerle gelişen ve değişen hayat şartlarının da eklenmesiyle, bu kültürün yok olma noktasına geldiği görülmektedir. Bu durumu "kültür erozyonu" olarak nitelendiren Uslu (2015), kültürün unutulmaması ve sürdürülebilirliğini sağlamak için gelecek nesillere, doğru bir biçimde aktarılabilmesi için kayıt altına alınması gerektiğini vurgulamaktadır (Uslu, 2015: 2).

2.2.2.1. Hayvancılık

Yörüklerin temel geçim kaynağı hayvancılıktır. Kendi ihtiyaçlarını karşılamak adına çok az da olsa tarımla uğraştıkları da söylenmektedir (Karaca, 2008: 416). Nitekim görüşme yapmak için gidilen Büyükeceli mevkiinde yaşayan konargöçer bir ailenin çok küçük bir alanda marul, maydanoz, lahana, domates gibi sebzelerden az da olsa ektiği görüşmüştür. Koyun, keçi, sığır, manda, deve, katır, at, ve eşeğin de yörüklerin hayatında yer edinen hayvanlar olduğu belirtilmektedir (Eröz, 1991: 93). Yörüklerde keçi, koyun, vb., yerleşiklerde de inek sürülerine

“tavar” yani davar dendiği (inek sürülerinin sığır grubunda olduğu bilinmektedir) ifade edilmektedir. Nitekim davar kelimesinin “servet” anlamında kullanıldığı vurgulanmaktadır. Bu bağlamda hayvancılığın birincil ekonomik kaynak olduğu görülmektedir (Uslu, 2017: 112). Nitekim yazın bitimine doğru yapılan keçi satışıyla kış için gerek kendi ihtiyaçları gerekse de hayvanlarına yem almaları için gerekli maddi imkânların sağlanabildiği vurgulanmaktadır (Koçak, 2006: 37). Anadolu’ya gelmeden önce koyun besiciliği yapıldığı ama Anadolu’nun hava şartlarının keçi besiciliğine daha elverişli olması sebebiyle çoğunluğun koyunu bırakıp keçi beslemeye başladıkları belirtilmektedir (Eröz, 1991: 93). Görüşme yapılan katılımcılardan Hanife YAGAL (S-K.11), koyun besiciliğinin çok eskiden yapıldığını ancak artık keçi beslediklerini ve koyun etini de beğenmediklerini belirtmiştir. Aynı zamanda hayvancılığın, ekonomik gelirden ziyade yörüklerin “kendilerine has bir kültürün ve medeniyetin yaratıcısı” olduğu ve bunlarla bağlantılı olarak yaşam tarzını da şekillendirdiği vurgulanmaktadır (Kutlu, 1987: 3; Hüseyinikoğlu, 2008: 350). Bu yaşam tarzının “Afrika’daki geri kavimler gibi kültür ve medeniyet yokluğundan dolayı” olmadığını savunan Kutlu (1987), aksine konargöçer Türklerin, medeniyetin temsilcileri olduğunu ve ekonomik zorluktan dolayı hayvancılığa yöneldiklerini belirtmektedir (Kutlu, 1987: 1-2). Nitekim görüşmeler sırasında konargöçer grupların hayvancılıktan başka bir meslek bilmediklerini ve başka bir işle de uğraşmak istemediklerini belirtmişlerdir.

Yörük hayatında var olan hayvanların, zirai faaliyetin yanında taşımacılıkta da kullanıldığından bahsedilmektedir. Ancak saha araştırmalarında artık taşımacı olarak hiçbir hayvan beslemedikleri gözlemlenmiştir. Onun yerini kamyon, traktör, pikap gibi araçların aldığı ifade edilmiştir. Bunun yanında hayvanların gerek etinden, sütünden gerekse postundan, tüyünden faydalandıkları belirtilmektedir. Sütünden tereyağı, peynir, yoğurt, lor vb. ürünlerle mutfak ihtiyacı karşılanmaktadır. Derisinden tuluğ, çarık ve bazı giyim eşyaları üretildiği, yün ve kılardan farklı dokumalar (çul, kilim, seccade, çadır, heybe gibi) yaptıkları görülmektedir (Koçak, 2006: 37; Erinç, 2013: 52; Atlıhan, 2017: 53; Kabak, 2018: 167). Ancak yapılan saha araştırmalarında bu üretimin artık yapılmadığı ifade edilmiştir. Katılımcılardan Rükiye YAGAL’ın (S-K.9) ifadesine göre, eskiden giyim kuşama dair her şeyi kendilerinin ürettiği ancak günümüz itibarı ile artık ulaşımın kolaylaşması sebebiyle köy, kasaba ve şehirlerde istedikleri kıyafeti alabildiklerini belirterek bu üretimin sonlanmış olduğunu belirtmiştir. Ayrıca mesken olarak kıl keçisinin kılından yaptıkları çadırlarda ikamet ettikleri bilinmektedir (Johansen, 2011: 37). Nitekim bu çadırları kendilerinin dokudukları belirtilmektedir (Koçak, 2006: 36). Kıl keçisi beslemeyip koyun besiciliği yapan kimi yörüklerin de gerek koyunyünü ile takas olarak gerekse de para vererek kılı temin ettikleri söylenmektedir (Bakır, 1995: 123). Araştırma sahasında gidilen her ailenin keçi besledikleri gözlemlenmiş olup kıl çadırlarda yaşadıkları tespit edilmiştir. Ancak kıl çadırların dokuma işlemini artık yapmadıklarını belirtmişlerdir.

Çadırların elde dokunulmamasının sebebi sorulduğunda katılımcıların işlerin yoğunluğundan dolayı çadırı kendilerinin dokumadığı söylenmiştir. Naylon brandaların var olmasının işlerini kolaylaştırdığını, yağmur yağdığında bu brandalar sayesinde yağmur suyunun çadırın içine girmesi engellendiği belirtilmiştir. Çünkü bu fabrikasyon çadırların yağmur suyunu içeri akıttığı belirtilmiştir. Türkiye’de sadece Isparta ve Aydın illerinde kıl çadırının dokunduğunu, ama buralarda dokunan çadırın teknik ve kalite olarak elle dokunan çadırlara göre zayıf kaldığı da söylenmiştir.

2.2.2.2. Tarım

Yörüklerin, göçebe hayatına devam ederlerken, hem kendi tüketimleri için hem de mevsimden dolayı hayvanlarını otlatmaya çıkaramadıkları için kışlak mahallerinde küçük çapta tarımla uğraştıkları bilinmektedir (Karaca, 2008: 416; Sayılır, 2012: 81). Hüseyinikoğlu’nun (2008: 367) çalışmasına baktığımızda, 1055 yıllarında konargöçer olarak tabir edilen yörüklerin, hayvancılığın yanında hububat, bağ, bostan, meyve ve pamuk tarımı da yaptıkları araştırılan tahrir defterlerinden gözlemlendiği belirtilmektedir. Bu yıllarda yaşayan yörük grupların 1522 yılında yerleşik hayata geçtikleri bilinmektedir. Günümüz itibari ile yörüklerin tamamına yakınının yerleşik hayata geçtiği, bir kısmının yarı göçebe şeklinde hayatlarını devam ettikleri, hayvancılıktan çok tarıma yöneldikleri söylenmektedir. Hayvancılığa devam edenler de genel olarak tarım arazilerinin olmamasından dolayı olduğu vurgulanmaktadır (Ersavaş, 2018: 9-10). Erinç (2013), Kastamonu Canik Sancağı’nda yaşayan yörük topluluklarının konargöçer yaşıyor olmalarına rağmen hayvancılıktan çok tarımla uğraştıklarını dile getirmiştir. Bunun da yerleşik hayata geçmelerinde etken olduğu görülmektedir (Erinç, 2013: 74).

2.2.2.3. Avcılık

İnsanlık tarihinin doğumundan bu yana, temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme ihtiyacını, yaşanan coğrafyanın mümkün kıldığı koşullar çerçevesinde sağladıkları vurgulanmaktadır (Kaplan, 2006: 20). Doğayla iç içe olan ilkel toplumlar, ilk üretim faaliyetlerini göçebe hayat tarzlarından dolayı avcılık ve toplayıcılıkla başlattıkları bilinmektedir. “Gözlek” diye adlandırılan yerlerde avlayacakları hayvanları gözleyip, uygun zamanda yakalayıp yiyeceklerini temin eden insanların (Şahin, 2011: 1825), avcılık yapabilecekleri yerlere göre ilerledikleri söylenmektedir. Doğada var olan hayvanların avlanması ile avcılığın, bitkilerin toplanması ile de toplayıcılığın başladığı, daha sonra bu hayvanların evcilleştirilerek yerleşik hayata geçildiği belirtilmektedir (Kaplan, 2006: 20; Aydos, 2012: 1; Dölek, 2013: 46; Taş, 2017: 137; Yel, 2018: 6). Bu zamanlarda ek geçim kaynağı olarak aynı zamanda hayvancılık yapan insanların, tam göçer hayatlarında temel geçim kaynağı olarak hayvancılığa yöneldikleri vurgulanmaktadır (Yetim, 2016: 11). Yerleşik hayata geçenlerin ise

çoğunlukla tarıma yöneldikleri belirtilmektedir (Yalçın, 2013: 8). Orta Asya'dan Anadolu'ya 10. ve 11. yüzyıllar arasında gelen ilk Türklerin, gelmeden önce avcılık yaptıkları, hayvancılığı benimsedikten sonra konargöçer hayat tarzına geçtikleri ve Anadolu'ya da bu yaşam biçimiyle geldikleri vurgulanmaktadır (Doğan, 2012: 120; Yalçın, 2013: 46).

2.2.2.4. Yaylacılık

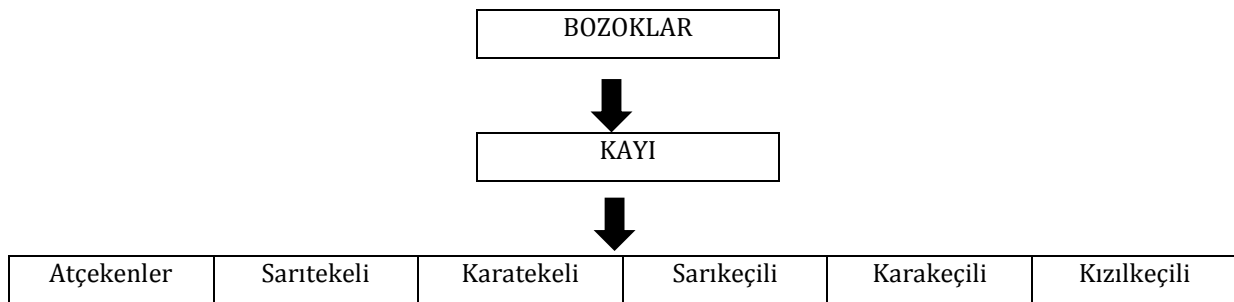
Yörükler, yazın yaylaklara kışın ise kışlaklara göç ederek hayatlarını idame etmişlerdir (Cumhur Tuğcuoğlu, 2008: 32; Ekiz & Yazıcı, 2014: 3). Bu yaşam tarzı, yaylacılık faaliyetinin gelişimini beraberinde getirerek, temel geçim kaynağını oluşturmuştur (Harunoğulları & Polat, 2017: 72). Konargöçer yaşam, günümüze kadar Sarıkeçililer tarafından Anadolu'nun güneybatısında yer alan Batı Toros Dağları boyunca hala sürdürüldüğü bilinen ve temel geçim kaynağı hayvancılık olan bir türdür. Hayvancılık faaliyetinin sürdürülmesi için yazın yüksek rakımlı yaylalarda, kışın ise Akdeniz kıyılarında yani alçak rakımlı kışlak bölgelerde faaliyetler gösterdikleri vurgulanmaktadır (Kavas, 2013: 234; Harunoğulları & Polat, 2018: 72). Yaylacılığın yüksek rakımlı yerlerde yapılma nedenini Büyükaşahin (2018), "Yörükler yaşam alanı olarak genel itibarıyla yüksek yerleri seçmektedirler. Gelecek tehlikelere karşı kendilerini koruyabilmede daha etkin bir rol oynadığı, gözetleme imkânı ile çevreye daha hâkim olmaları, hayvanlarını daha iyi koruyabilecekleri düşüncesi ve daha çok otlak bulabilme durumu başlıca nedenlerindendir." şeklinde ifade etmektedir (Büyükaşahin, 2018: 76)

Torosların iklim özelliği ve yer şeklinin elverişli olması, konargöçer topluluğun hayvancılık ve yaylacılık faaliyetlerinde kolaylık sağlamaktadır (Harunoğulları & Polat, 2018: 77). Yaylacılık faaliyetinin 1970'lere kadar develerle yapıldığını söyleyen Tuztaş (2005), 1970'lerden sonra kamyonet ve traktörlerle yapıldığını vurgulamaktadır. Bunun da bir haftadan fazla süren göç süresinin 5-6 saat gibi kısa bir sürede yapılabilmesine olanak sağladığını ifade etmektedir (Tuztaş, 2005: 291). Benzer şekilde değişim ve dönüşümlerden bahseden Kabak'ın da (2018) gözlemleri dikkat çekmektedir. Daha önce "at, eşek ve develerle" yapılan yayla göçünün, artık traktörlerle yapıldığını, eskiden göç yolunda konaklama yapılan yerlere artık gidilmediği, onun yerine "çatma" adını verdikleri taş ve çinkodan yapılma evlerde mülk sahibi ya da kiracı olarak kaldıklarını ve çadırda kalmadıklarını, "modern veterinerliğin gelmesi ile halk veterinerliğinin" artık uygulanmadığını ifade etmektedir (Kabak, 2018: 167). Konargöçerlerin yaşamlarının eskisi gibi olmadığını belirten Harunoğulları & Polat (2018), gerek yörüklerin kendilerinin gerekse de belediyelerce temin edilen güneş panelleri sayesinde elektrikle tanıştıkları ifade edilmektedir. Akü ve güneş panelleri sayesinde elektrik üretiminin sağlandığı ve bu sayede de aldıkları televizyon ve akıllı telefonlarla dış dünyadan haberdar olmaya başladıkları vurgulanmaktadır. Taşınabilir güneş panellerini yaylaya gittiklerinde dahi çadırlarının yanına kurdukları belirtilmektedir (Harunoğulları & Polat, 2018: 81). Benzer

şekilde Yalçın'ın (2013) çalışmasına baktığımızda, konargöçer Sarıkeçili yörüklerin köylere yakın kışlaklarında sebze ve meyve gibi yiyeceklere ulaşabildikleri, araba traktör gibi araçlara sahip olmalarından dolayı her yere kolaylıkla ulaşabildiklerini belirtilmektedir (Yalçın, 2013: 116). Bu noktada temel gıdalarında et, süt ve türevlerinin olduğu bilinen konargöçerlerin mutfağına başka ürünlerin de girebilmiş olma ihtimali doğmaktadır.

2.2.3. Sarıkeçili Yörükleri

11. yüzyıldan sonra günümüze değin yaşanan yörük kültürünün kara çadırda yaşayan son temsilcileri Sarıkeçili yörüklerin, Bozokların Kayı Boyuna mensup oldukları bazı kaynaklarda belirtilmektedir (Aydın & Yağcı, 2013: 60; Dölek, 2013: 11; Karkın & Onay, 2015: 273). Öztürk (2001) de aynı şekilde Kayı Boyuna mensup olabileceklerini ifade etmektedir (Öztürk, 2001: 24). Büyüksahin & Güneş'in (2016) çalışmalarında da Kayı Boyuna mensup olduklarını belirttikleri Şekil 1'de gösterilmiştir (Büyüksahin & Güneş. 2016: 10). Ancak gerek 1071 Malazgirt Savaşı sonrası ve gerekse Moğol istilasını gibi Anadolu'ya ciddi akınların olduğu zamanlarda boylar arasında karışmaların olduğu da vurgulanmaktadır (Polat, 2004: 277). Öyle ki araştırılan birçok çalışmada Kayı Boyuna mensup olduğu söylenmesine rağmen, Ak (2012) yapmış olduğu çalışmada, Sarıkeçili yörüklerin Bozokların Avşar Boyuna mensup olduklarını belirtmektedir (Ak, 2012: 55). Benzer şekilde Öztürk de (2001) bu yörüklerin Avşar Boyuna mensup olduklarını belirten çalışmalardan söz etmektedir (Öztürk, 2001: 24). Ancak Armağan (2018), çalışmasında bunu destekleyen bilimsel tarihi kaynakların bulunmadığına değinmektedir. Ayrıca yerleşik ve göçer olarak Anadolu'da yaşamakta olan her Sarıkeçili yörüğün kendini Kayı Boyundan olarak tanımlamasının bilimsellik açısından yeterli bulmadığını da ifade etmektedir (Armağan, 2018: 49). Nitekim Armağan (2010: 65), da çalışmasında Sarıkeçili yörüklerin, Oğuzların hangi boyuna mensup olduklarının bilinmediğini savunmaktadır. Çoğunluğun yerleşik hayata geçtiği Sarıkeçili yörüklerin hangi boyaya mensup olduğu konusunda tartışmalar devam etse de bu kültürün yaşayan son örnekleri olması ve geçmişle günümüzün uzantısı olmaları bakımından oldukça önemli oldukları bilinmektedir (Dulkadir, 1993: 482).



Şekil 2. 1Sarıkeçili yörüklerin soy kütüğü (Büyüksahin & Güneş, 2016: 10)

Konargöçer yaşamın tarihi temellerini Orta Asya Türk göçebeliğinden aldığı bilinmekte olup, Sarıkeçili adının nereden geldiği ile ilgili belirli bir bilginin olmadığı belirtilmektedir (Dölek, 2013: 16). Bir efsaneye göre “Su bulamayan ve su arayan göçerlerin bir gün sarı renkteki bir keçisinin sakalları su içinde gelmiş. Yörükler ertesi günü bu sarı keçiyi takip etmişler ve sarı keçi bunları bir pınara götürmüş. Bundan dolayı sevinen göçerlerin en yaşlı üyesi ne kadar sarı keçi varsa hepsini kurban ettirmiş. O günden beri adları Sarıkeçili olarak kalmıştır.” (Dölek, 2013: 17; Büyükşahin & Güneş, 2016: 10). Sarıkeçili Yörükleri gibi Kızılkeçili, Karakeçili, Akkoyunlu gibi Yörüklerin de isimlerini, besiciliğini yaptıkları hayvanlardan aldıkları rivayet edilmektedir. Bunun yanında Yörüklerin genellikle sarışın olmaları ve keçi besiciliği yapıyor olmalarından dolayı da “Sarı-şın keçililer” denilmiş olma ihtimalinden söz edilmektedir (Ak, 2012: 55; Dölek, 2013: 17). Sarıkeçili Yörüklerin ayrıca “Sarıkeçi, Sarıkeçili (Sarıkeçilü), Sarıkeçilili (Sarıkeçülülü)” isimleri ile de anıldıkları belirtilmektedir (Dulkadir, 1993: 482).

“Türk kavminin Oğuz, Karluk, Kıpçak, Ağaçeri, Kalaç, Kalmuk, Uygur, Tatar, Kırgız, Kazak gibi kollarından birincisi” (Eröz, 1965: 119) olan Oğuzların Bozoklar kolunun Kayı boyuna mensup oldukları belirtilen Sarıkeçili Yörüklerin, Osmanlı Devleti’nin son zamanlarına kadar hayvanlarını otlatabilecekleri otlak alan arayışı için Suriye ve Anadolu arasında gidip geldikleri bilinmektedir. Selçuklu döneminde Suriye’nin Halep civarlarında bir süre konakladıktan sonra hava şartlarının sıcak olmasından dolayı Anadolu Bölgesi’ne yönelmeye başladıkları söylenmektedir (Büyükşahin & Güneş, 2016: 10).

Anadolu’nun Akdeniz Bölgesi’ndeki ılıman iklimin cazibesi ve Sarıkeçililerin yaşam şartlarına uygunluğu vesilesiyle çoğunlukla tercih edildiği görülmektedir (Eröz, 1991: 114). “İçel Yörükleri” olarak da nitelendirilen bu topluluğun Mersin’in Silifke, Mut, Anamur, Gülnar, Taşucu, Aydınık, Tarsus, Erdemli gibi ilçelerinin köylerinde hem yerleşik hem de hala konargöçer olarak yaşadıkları bilinmektedir. Aynı zamanda Hatay, İstanbul, İzmir ve daha başka illerde de yerleşik olarak yaşayanların olduğu belirtilmektedir (Eröz, 1965: 133; Davulcu, 2017: 197; Ersavaş, 2018: 6). Bunun yanında “Aydın, Konya, Karahisâr-ı Sahib, Akşehir ve Saruhan sancakları, Doğanhisarı Kazası (Konya Sancağı), Antalya Kazası (Feke Sancağı), Eğridir, İsparta, Burdur, Dazkırı ve Uluborlu kazaları (Hamid sancağı), Tavşanlı, Honoz Kazası (Kütahya sancağı)” gibi yerlerde yaşayan Sarıkeçili yörüklerin de tamamının yerleşik düzene geçtikleri belirtilmektedir (Dulkadir, 1993: 482).

Yerleşik düzene geçiş sürecinde bazı köylerin tamamen Sarıkeçili yörüklerden oluştuğu söylenmektedir. Antalya’ya bağlı Esenyurt Köşeler ve Akkoç Köyü’nün tamamen Sarıkeçili yörüklerden oluştuğu söylenmektedir (Ak, 2012: 57). Benzer şekilde Ceyhan ilçesine bağlı bir köyün tamamen Sarıkeçililerden oluştuğu ve adının da Sarıkeçililer Köyü olduğu belirtilmektedir (Dölek, 2013: 17). Konya’da 1980’li yıllarda yerleşik hayata geçişte kolaylık sağlanması amacıyla devlet tarafından gerçekleştirilen “Sarı Evler Projesi” kapsamında birçok

Sarıkeçili Yörük ailesine barınma imkânı verildiği söylenmektedir. 1983 yılında başlatılıp, ancak 2000'li yıllarda yapımının sonlandırılabilirdiği bu evlere yerleşmek isteyenlerin yerleştiği (özellikle ileri yaş grubunun tercih ettiği), kiminin yerleştikten sonra tekrar göçerliğe başladıkları, kiminin de hiç yerleşme taraftarı olmayıp konargöçer yaşama devam ettikleri vurgulanmaktadır (Yalçın, 2013: 127; Armağan, 2018: 50).

Oğuz Boyuna mensup diğer yörükler gibi Orta Asya'dan Anadolu'ya gelmiş olan ve günümüzde konargöçer yaşamı hala devam ettiren yörüklerden biri Sarıkeçili'den kalan ailelerdir (Öztürk, 2001: 24; Aydın & Yağcı, 2013: 60). Çoğunluğunun yerleşik hayata geçtiği bilinen Sarıkeçili ailelerinden (Koçak, 2006: 50) konargöçer olarak günümüze kalan aile sayısının çok azaldığı vurgulanmaktadır (Karkın & Onay, 2015: 275). Bu ailelerin sayıca çok da fazla kalmadıklarını belirten Dulkadir (1993), 200 hanenin kaldığı vurgulanmaktadır (Dulkadir, 1993: 462). Aksoy (2012: 2), yaklaşık olarak 150 ailenin bulunduğunu belirtmektedir. Aynı şekilde Dölek (2013: 5), bu sayının yaklaşık olarak 105 hane olarak kaldığını belirtmektedir. Armağan'ın (2018: 50) çalışmasına baktığımızda bu hane sayısının 130-150 arasında olduğu, Konargöçer Sarıkeçililerin yerleşim sahalarının geniş olması göz önünde bulundurulduğunda, sayıları hakkında kesin bilgi vermek zorlaşmaktadır (Öztürk, 2001: 26).

Yılmaz & Coşgun, 2017 yılında Sarıkeçili yörüklerin kışlak olarak Mersin ilinin farklı ilçelerinde ikamet ettiklerini belirterek toplam sayıları hakkında bilgi vermişlerdir. Bu bağlamda Erdemli'de 13 çadır olarak toplamda 70 kişinin, Silifke'de 34 çadır ve 175 kişinin, Gülnar'da 23 çadırda yaşayan 175 kişinin, Aydıncık'ta 45 çadır ile toplamda 190 kişinin, Bozyazı'nda 7 çadırlık 27 kişinin, Mut'ta 11 çadır ile 51 kişinin, Ermenek'te 3 çadırda yaşayan toplam 16 kişinin olduğu belirtilmektedir. Yazlak olarak da 13 çadırlık bir grubun Merkez Karaman ili ve Kazım Karabekir İlçelerini, 2 çadırlık bir grubun ise Mersin ili sınırlarını tercih ettikleri vurgulanmaktadır (Yılmaz & Coşgun, 2017: 55).



Şekil 2. 2Sarıkeçili yörüklerin kışladığı alanlar(Dölek, 2013: 19)



Şekil 2. 3Sarıkeçili yörüklerin yayladığı alanlar (Dölek, 2013: 20)

Konargöçer yaşamın en önemli zamanının yayla göçü olduğu bilinmekte olup, havaların ısınmaya başlamasıyla yani Nisan ayının gelmesiyle göç hazırlıklarının yapıldığı bilinmektedir. Yayla zamanının habercisi, havanın ısınmaya başlamasından ziyade keçiler ve develer olduğu vurgulanmaktadır. Keçilerin göç yoluna doğru yönelmeleri ve develerin bağırmaya başlamasıyla göç vaktinin geldiği söylenmektedir (Tuztaş Horzumlu, 2014: 80). Eskiden develerle yapılan bu yayla göçünün, günümüzde artık traktörler veya kamyonlarla daha kısa sürede yapıldığı görülmektedir (Doğan, 2010: 147; Yel, 2018: 82). Mersin ili sınırları içerisindeki Anamur, Bozyazı, Silifke, Mut, Gülnar, Aydınçık ve civar ilçelerden Konya ve Karaman'ın belli yaylalarından Kayseri'ye kadar uygun görülen yaylalara doğru başlayan yayla göçünün (Sarıbaş, 2009: 104; Johansen, 2011: 17), gerek Devlet tarafından genişletilmiş olan orman arazilerinin

çoğalmış olması, gerekse de köylülerin tarım arazilerinin var olması sebebiyle türlü sorunlarla dolu olduğu vurgulanmaktadır (Yalçın, 2013: 101). Silifke’de yayla yerleşimleri Tablo 2.2’de sunulmuştur.

Tablo 2. 2 Silifke’de yayla yerleşmelerinin bağlı olduğu köyler (Sarıbaş, 2009: 106)

Köyün Adı	Yaylası
Hırmanlı, Işıklı, Akdere, Yeşilovacık	Hırmanlı ve Kuzuyu Yaylası
Uşakpınarı, İmamuşağı, Yeşilovacık	Uşakpınarı ve Aşağıgeçirim Yaylası
Demircili, İmamlı, Yenibahçe, Uzuncaburç, Örenköy, Çamlıbel	Kırobası ve Uğra Yaylası
İmamlı, Ovacık, Yenibahçe, Demircili, Seydili	Haçpınar Yaylası
Sarıaydın, Ayaştürkmenli, Kocaoluk	Söğütlü Yaylası
Keşlitürkmenli, İmamlı, Örenköy, Şahmurlu	Boğsak Yaylası
Kıca, Kavak	Boyanlık Yaylası
Silifke şehir merkezi, İmamuşağı, Çadırılı, Bahçederesi, Bolacalıkoyuncu, Kocapınar	Gökbelen ve Gümüşlü Yaylası
Gündüzler, Yenisu, Nasrullah	Dokuzalanı Yaylası
Karahacılı, Ekşiler, Bükdeğirmeni, Bayındır	Hakça Yaylası
Keben, Sabah, Kepez, Seyranlık	Gelin Yaylası
Karaman sınırındaki bu yaylalar Karaman, Silifke ve Erdemli köyleri tarafından kullanılmaktadır	Dikilitaş, Yüzüardıçlı, Bağbayan kuyu, Uzunkuyu Yaylaları

2.2.4. Boynuinceli Yörükleri

Türkiye, tarıma ve hayvancılığa elverişli iklim özelliği sebebiyle günümüze değin birçok topluluğun hayatını idame ettiği bir coğrafyaya sahiptir. Özellikle yörük hayat tarzına hitabeti sayesinde Orta Asya’da Hun (MÖ 300- M.S. 300) ve Göktürklerden (M.S. 300- 600) Hitit ve Urartu dönemlerinde yaşayan göçer topluluklara ev sahipliği yaptığı görülmektedir. Bununla birlikte Anadolu’da yörük kültürünün ana kökeninin Orta Asya’dan göçen Türklerin oluşturduğu bilinmektedir. Bunun temel sebebinin de yine MÖ. 10. yüzyılda yaşanan kuraklık sebebiyle insanların tarımdan ziyade hayvancılığa yönelmesiyle ortaya çıktığı söylenmektedir (Şenol & Er Arkan, 2011: 234-235). Tarih boyunca konargöçer yaşamlarında hem devlet idarecileriyle hem köylülerle hem de otlak alan bulma konusunda ciddi sıkıntılara maruz kalmış olan Boynuinceli yörüklerin de bu gruplardan biri olduğu ve tamamına yakının yerleşik hayata geçtiği, küçük bir kısmını yarı göçer yaşamaya devam ettiği belirtilmektedir (Eröz, 1965: 143; Demir, 2006: 207;). Benzer şekilde 1938 yılında yerleşik düzene geçmiş olan Boynuinceli yörüklerin az bir kısmının da hala yarı göçer oldukları ifade edilmektedir (İncir, 2011: 10; Büyüksahin, 2018: 99).

Boynuinceli’lerin, konargöçer zamanlarında yazlak dönemini, Karaman civarlarında “Susama, Eğriçayır, Belveren, Oğru, Yedibel, Guzkara ve Köristan” yaylalarında geçirdikleri vurgulanmaktadır. Kışlak dönemlerinde ise, Akdeniz sahil bölgesinde “Tırtar, Ayaş, Hüsametli, Sömek, Cambazlı, Güvere, Örenköy, Seydili, İrecepli, Ovacık, Türkmen Uşağı, Susanoğlu, Karadedeli, İmamlı, Yenibahçe, Karaböcülü, Kabasakallı ve Keşli- Türkmenli” gibi yerleri mesken tuttıkları belirtilmektedir (Demir & Bakar, 2014: 117). Diğer yörüklerde olduğu gibi hayvancılığa dayalı olan ekonomileri gereği, tüm yaşamları hayvanlarını otatabilecekleri yerleri

aramakla geçtiği görülmektedir. Koyun, keçi ve sığır besiciliğinin yanında deve yetiştiriciliği de yapan Boynuinceli'lerin, motorlu araçların hayatlarına girmesiyle develerini sattıkları vurgulanmaktadır (Eröz, 1965: 143; Demir, 2006: 210). Yerleşik düzene geçtikten sonra da çoğunlukla Mersin'in Erdemli ilçesinin Arpaçbahşiş Kasabası başta olmak üzere "Adnan Menderes ve Kargıcak mahalleleri, Tömük Kasabası, Hacıhalil Arpaç Köyü ve Silifke'nin Susanoğlu Kasabası ile Narlıkuyu çevresi ve Mağara (Mara) Köyü" yerleşkelerinde hayatlarına devam ettikleri belirtilmektedir (Demir & Bakar, 2014: 117; Kaya & Talas, 2016: 4).

17. ve 18. yüzyılları boyunca Osmanlı Devleti tarafından diğer yörükler gibi Boynuinceli yörüklerin de iskân politikasıyla göçer yaşamdan koparılmaya çalışıldığı vurgulanmaktadır. Bugün Anadolu'nun birçok yerinde yaşamakta olan Boynuinceli yörüklerinin, ne Osmanlı Devleti döneminde ne de Cumhuriyet döneminde düzgün bir şekilde iskân edilemediği ya da kendilerinin iskân etmemek için direndikleri belirtilmektedir (Özden, 2014: 7-8). Ancak başka bir kaynağa baktığımızda, Anadolu'daki Boynuinceli yörüklerin Osmanlı döneminde Nevşehirli Damat İbrahim Paşa önderliğinde kurulan Nevşehir iline iskân ettirildikleri belirtilmektedir. Öte yandan Cumhuriyet devrinde, yaşam koşullarının "oymak, kuraklık, otlak sıkıntısı vb." sebeplerden dolayı elverişsiz olması sebebiyle Boynuinceli'lerin ilgili makamlara yerleşik düzene geçme konusunda başvurularda bulundukları ama netice alamadıkları belirtilmektedir. Bu sebeple kendi imkânları ile Nevşehir ve Kırşehir'den Karaman'a, oradan Mersin'nin Silifke, Narlıkuyu ve Akkum ileçerine yerleştikleri anlatılmaktadır. 1950'li yıllarda "Erdemli'nin bazı mahalleleri (Adnan Menderes ve Kargıcak mahalleleri) ile Arpaçbahşiş ve Tömük kasabalarına" yoğun bir iskânın olduğu vurgulanmaktadır (Demir, 2006: 208). Bazı kaynakların Boynuinceli yörükler için iskâna zorlandıklarını, bazı kaynakların da iskânı kendilerinin belirli sebeplerden dolayı istediklerini belirtiyor olması, bu konuda çelişki yaratmaktadır.

Yerleşik hayata geçişle beraber ekonomik gelirin de değişime uğradığı bilinmektedir. Nitekim konargöçer yaşamda hayvancılıkla uğraşan Boynuinceli yörüklerin, yerleşik düzene geçişleriyle beraber tarım ve ticarete yöneldikleri görülmektedir. Bu yönelimle beraber kültürel değerlerinden uzaklaştıkları, hem sosyal hayatın hem de mutfak kültürünün de buna bağlı olarak değişime uğradığı belirtilmektedir (Demir, 2006: 208).

Demir'in (2006) Erdemli'nin Arpaçbahşiş Kasabası'nda yaşayan Boynuinceli yörüklerin sosyo-kültürel yapılarını konu ettiği çalışmasında, yerleşik hayata geçerken yaşadıkları problemlere değinerek kaybolmakta olan değerlerini de kayıt altına alınması gerektiğini vurgulamaktadır. Boynuinceli yörüklerin yaşam koşullarının yarı göçebelik türüne daha uygun olduğunu belirleterek, ekonomik geliri iyi olan ailelerin yaylaya gittikleri vurgulanmaktadır (Demir, 2006). Demir'in (2006) çalışmanın bir bölümünde ise araştırmamız için birincil öneme sahip olan mutfak kültürüne değindiği görülmüştür. Önemli günlerde ve törenlerde "topalak, kuru fasulye, dövme, yahni, mantı" gibi yemeklerin yapıldığı belirtilmektedir. Ayrıca burada

belirtilen yemeklerin, tüm yörükler tarafından düğün, asker uğurlama gibi her türlü özel günde yapıldığı vurgulanmaktadır. Törenlerde kuru fasulyenin yanında ayrıca topalak yemeğinin de yapılıyor olmasını da gelecek olan misafirlere tercih olması açısından önemli olduğu söylenmektedir. Bunun yanında günlük hayatta yapılan ölemeç, tutmaç, ovmaç, dolaz, kuymak, peynirli ekmek çorbası, oklava bulamacı (kaynayan suyun içine unun yavaş yavaş dökülerek ve aynı anda oklava ile karıştırılarak yapılan bir tür çorba), peynir sündürmesi gibi yemeklere yer verdiği görülmektedir. Bunların dışında “akıtmaç, buğday ve bulgur çorbası, içli köfte, sac kavurması, bükme, bulamaç ve keşkek” yemeklerden de bahsedilmektedir. “Ayrıca hamurdan yapılan yufka, bazlama, şebit, bezdirme, yağlı, sıkma, börek, çörek” gibi kahvaltıda yenilen yiyeceklere de yer verilmiştir. Ekmek, bazlama ve börek yapımında “sayacak, sac, sofr (iteği), senit, hamur leğeni, oklava ve şiş” gibi aletlerin kullanıldığından bahsedilmektedir. İçecek olarak “acem arpası, ada çayı, yaylada yetişen çeşitli bitkiler, kahve, ayran ve süt” tükettikleri belirtilmektedir. Bahsi geçen tüm yiyecek ve içeceklerin sadece Boynuinceli yörüklerde değil, tüm Yörüklerin mutfağında yer aldığı vurgulanmaktadır (Demir, 2006).

Boynuinceli yörüklerine özel çalışmalardan bir tanesi de Aygün (Erişim tarihi: 20.07.2019) tarafından yapılan ve Boynuinceli’lerin 1830-1845 yılları arasında aşiret yapısının yanında devlet ile olan ilişkilerinin konu edildiği çalışmadır. Nitekim bu çalışmada Nüfus Defterleri ve Osmanlı arşiv kayıtlarından faydalanılmıştır. Çalışmada Boynuinceli’lerin iskânı üzerinde durulmuş, Kırşehir, Nevşehir, Koçhisar ve Aksaray’da yerleşimleri hakkında bilgi verilmiştir. Ancak çalışmada, mutfak ile ilgili bilgiye yer verilmemiştir. Boynuinceli yörüklerini konu edinen akademik çalışmalara bakıldığında, oldukça az çalışma yapıldığı ve mutfak kültürü ile ilgili doğrudan bir çalışma yapılmadığı görülmüştür.

2.3. Yörük Mutfak Kültürü

Hayvancılığa dayalı yörük yaşamın temel besinleri, sütün elde edilen ürünler oluşturmaktadır. “Yoğurt, tereyağı, peynir, lor, çökelek, tort, kaymak, ayran, ağız, kımız, kefir” gibi ürünlerin ve bu ürünlerden yapılan yemek çeşitlerinin, yörük mutfak kültürünün temelini oluşturduğu bilinmektedir (Çağlar, 2016: 57). İkinci bir ürün de ettir ve et, günlük değil genellikle törenlerde veya hayvanın hastalanması veya yaralanması durumunda tüketilebildiği vurgulanmaktadır (Büyükşahin, 2018: 78). Doğan & Doğan’ın (2005: 704) yörük mutfağına dair tespitleri şöyledir:

Başlıca gıda maddeleri yayık döğme yağı (tereyağı), ak katık (yağlı yoğurdun bezde süzülmesinden elde edilir), dort, peynir, çökelek gibi sütün elde edilen gıdalardır. Bunların tamamına birden “ağartı” da denilmektedir. Sac kavurması (çoban kavurması), hoşmerin, toğga çorbası (toyga), paskulak kavurması (ardıç mantarından yapılır), taş soğanı yemeği, toklubaşı boranisi, peynir bükmesi, arapaşı, domates civesi, hibes, kölle gibi yemekler

yapılır. Kölle özel anma günlerinde yapılır; buğday, fasulye, nohut ve bakla suda kaynatılır. İçine kırmızıbiber, karabiber ve tuz konur. Üstüne ceviz ilave edilir. Genellikle çocuğun ilk dişi çıktığında yapılır “Diş Köllesi” denir. Toplanan kalabalığın önünde çocuğun önüne makas, tarak, ayna, kitap, kalem, tesbih gibi eşyalar konur. Çocuk eline hangisini alırsa o mesleği seçeceğine inanılır.

Bu geleneklerin, günümüz toplumlarınca da benimsenip devam ettiği de vurgulanmaktadır. “Ayrıca lorla gözleme, helva, bulamaç, dolaz” gibi yemeklerin günümüzde pek yapılmadığı belirtilmiştir. Yukarıda sayılan yemeklerin bir kısmının başka bölgelerimizde de yaygın olarak yapıldığına değinilmiştir. Arapaşı’nın Yozgat, Eskişehir civarında, Toyga çorbasının Osmaniye ile Mersin civarında da yaygın olarak yapıldığı ifade edilmiştir (Doğan & Doğan, 2005: 704).

2.3.1. Yörük Yaşamın Mutfak Kültürüne Yansıması

2.3.1.1. Et Ürünleri

Yörüklerin kendilerine has yaşam şeklini oluşturmada etkili olan hayvanların, orijinal yemek türlerinin de ana ürünü olarak kullanıldığı bilinmektedir. Besleyicilik açısından zengin olan yemeklerin kültürel değer taşıdığı vurgulanmaktadır (Doğan & Doğan, 2005: 704). Et olarak genellikle keçi eti kullandıkları söylenmektedir. Çünkü keçi etinin diğer kırmızı etlere nazaran çok daha sağlıklı, yağ oranı düşük, protein, mineral vb. besinler değerlerince daha zengin olduğu vurgulanmaktadır. Sürüsü koyundan oluşan ailelerin bile tüketim olarak keçi etini tercih ettikleri görülmektedir. Yaz kış bu tüketim mevcuttur (fakir ailelerin sadece bayram ve törenlerde tükettiği söylenmektedir). Sonbahar aylarında kavurma yapılarak ve yaz aylarında ise etin doğal güneş ısısında veya ince uzun kesilerek tuzlanan etlerin çadırın baca deliğinden asılıp tütsüleme işlemiyle kurutulup saklandığı bilinmektedir. Bu şekilde muhafaza edilen etlerin, çeşitli yemeklerde kullanıldığı ifade edilmektedir (Johansen, 2011: 94; Çağlar, 2016: 57; Atış, 2017: 30; Ersavaş, 2018: 17). Doğan & Doğan’ın (2005) çalışmasının araştırma zamanlarında etin kurutulmadığı, sadece kavurma olarak pişirildiği vurgulanmaktadır. Ancak 1975 yılında Malatya’da etin kurutulduğuna şahit olunduğu ifade etmektedir (Doğan & Doğan, 2005: 704).

2.3.1.2. Süt Ürünleri

İnsanlar, yaşadıkları bölgelerin elverdiği şekilde çeşitli besinlere ulaşabilmişler ve bu besinlerle yine çeşitli ürünler üretmişlerdir. Zamanla bu besin çeşitliliği artış göstererek saklama ve kullanım yöntemleri geliştirilmiştir (Önay, Bayrak & Akman, 2007: 927). Yörük yaşam tarzının şekillenmesine vesile olan hayvancılık ve bu hayvanlardan elde edilen sütün,

yörük mutfak kültürünün vazgeçilmezi olduğu bilinmektedir. Yiyecek (yoğurt, tereyağı, peynir, lor) ve içecek (ayran) olarak tüketimi gerçekleştirilen bu gıdanın, yörüklerin besin ihtiyacını karşılarken aynı zamanda pazarlarda satılarak da ekonomik gelir elde etmelerini sağladığı da görülmektedir. Bunun yanında keçi ve koyun eti, yine bu hayvanlardan elde edilen yün, deri, keçe ve kilim gibi ürünlerin de satıldığı bilinmektedir (Hüseyinikoğlu, 2008: 352). Nitekim Johansen'in (2011: 95) çalışmasında belirttiği üzere 1957 yılının yazında 48 sağmal keçiye sahip olan İsa Emmi'nin toplamda "elde edilen 8000 litrenin üzerinde sütün büyük bir kısmı günlük tüketilen çorba, tereyağı, yoğurt yapımında kullanıldığı gibi, sonbahar ve kış aylarında tüketilmek üzere keçi tulumuna basılan yağsız peynire ve yine ailenin ihtiyacı için çeşitli şekillerde saklanabilen süt ürünlerine" dönüştürüldüğüdür. Yağlı peynirin her zaman alıcısı olmasından dolayı aileye bir miktar gelir sağladığı belirtilmiştir. Çünkü serbest dolaşarak otlanan yörük keçilerinden elde edilen süt ile köyde "kapalı yerde tutulan keçilerden elde edilen sütle yapılan peynirin" lezzet olarak çok farklı olduğunun herkesçe bilindiği vurgulanmaktadır.

Süt ile yapılan ürünler sıralandığında en fazla peynir üretiminin yapıldığı görülmektedir. Urfa ve civarında iki çeşit peynir yapıldığı vurgulanmaktadır. Tulum peyniri (Erzincan Tulum Peyniri olarak adlandırılan) ve peynir yapımından arta kalan ve "şırat" denilen peynir altı sularının kaynatılmasıyla elde edilen lor peyniridir. Tulum peynirini satmak, lor peynirini de kendi tüketimleri için ürettikleri bilinmektedir. Yörük hayatında önemli ekonomik gelir getiren peynirin, Yetim'in (2016) çalışmasına göre kaynatılmadan mayalandırıldığı söylenmektedir (Yetim, 2016: 73-75). Peynirler bir hafta dinlendirilmeden satışa sunulmamaktadır. Ersavaş'ın (2018) çalışmasında ise sütün kaynatıldıktan sonra mayalamaya geçildiği anlatılmaktadır. Mayalama işlemi de yeni doğmuş süt kuzusu ya da oğlağın midesinden yapılmaktadır. Oluşan ham peynirden de çeşitli peynir türlerinin üretildiği anlatılmaktadır (Ersavaş, 2018: 24). Peynirle birlikte tereyağı, çökelek, yoğurt ve ayran da yapıldığı belirtilmektedir (Tuztaş, 2005: 148).

Sütten elde edilen önemli gıdalardan biri de yoğurttur ki yağ, kaymak, ayran, çökelek, nor veya lor gibi gıdaların üretimi için bir geçiş işlemi gördüğü bilinmektedir. Yoğurt yapımı için gerekli olan mayalama işleminde çeşitlilik olduğu bilinmektedir. Gerek eski yoğurdun kurutulup maya olarak kullanıldığı, Hıdırellez gününde gün doğumundan önce ot ve çiçekler üzerindeki çiğın maya olarak kullanıldığı, nisan ayında yağın ilk yağmur suyunun maya olarak kullanıldığı, gerekse de eldeki yoğurdun maya olarak kullanıldığı ifade edilmektedir (Yılmaz, 2012: 147).

2.3.1.3. Ekmek

Anadolu mutfak kültürünün en önemli gıdalarından biri olan ekmek, her öğünde tüketilmektedir. Yörüklerde genel olarak yufka ekmeği yendiği bilinmektedir. Ekmek yapımı için minimum üç kadın bir araya gelir. Çünkü ekmek yapımı hem zahmetlidir hem de bir

oturuşta fazlaca yapıldığı için tek bir kadın için ziyadesiyle zor olacağı bilinmektedir. Genellikle yaz aylarında yapılan ekmek, ihtiyaç olduğunda kış aylarında da yapılmaktadır. Üst üste yığılan yufkaların, yemeden önce su ile ıslatılarak yumuşatıldığı söylenmektedir (Tuztaş, 2005: 164-165). Onun dışında yağlı ufak, dolaz gibi yemeklerin yapıldığı belirtilmektedir (Ersavaş, 2018: 62). Yufka ekmeği dışında, yine sacda bazlama ekmeği yapıldığı da görülmektedir. Bu ekmeğin sıkma yapmada kullanıldığı söylenmektedir. Aynı zamanda tereyağı sürülerek de tüketildiği bilinmektedir. Yerleşik yörüklerde tandır ekmeği tüketimine rastlanıldığı, aynı zamanda endüstriyel üretilen ekmeğin de tüketildiği söylenmektedir (Yılmaz, 2012: 203-204).

2.3.2. Yeme-İçme Kültürü

Geleneksel yemeklerin düğün, cenaze, özel gün vb. günler haricinde pek yapılmadığı söylenmektedir. Gerek yerleşik, gerek yarı yerleşik, gerekse de hala konargöçer yaşayanların yemeklerinde baharatların bol kullanıldığı, yemeklerin sunuş ve yeme içme şekillerinde pek değişiklik olmadığı belirtilmektedir. (Eröz, 1991: 214). Sofra bezinin üzerine konulan alçak tahtanın üzerinde yemeklerin yendiği vurgulanmaktadır (Doğan & Doğan: 2005: 704). Her çeşitten bir tabak olduğu, herkesin aynı tabaktan yediği, yine herkesin aynı bardaktan su içtiği, çatal veya kaşığın eskilerde kullanılmadığı, ancak yakın zamanlarda kullanılmaya başlamış olsa bile eksik olduğu ve aile bireylerinin ya sırayla yemeklerini yediği ya da ekmeklerin külâh şekline getirilerek kaşık niyetine kullanıldığı anlatılmaktadır (Eröz, 1991: 214; Doğan & Doğan, 2005: 704).

2.3.2.1. Günlük Yeme-İçme Kültürü

Hayvancılık yapmalarından dolayı günün yoğun ve hızlı geçtiği bilinen yörük hayatına yayla zamanında eşlik eden Johansen (2011), her gün aynı yemeklerin yendiğini belirterek, öğleden önce “tereyağlı bulgur pilavı ve yanında yufka ekmeği, yoğurt”, akşama doğru ise “çeşitli otların içine konduğu yoğurtlu bulgur çorbası ve yufka ekmeği” yendiğini ifade etmektedir. Ramazan ayında sofrada biraz daha çeşitlilik olduğunu belirtmektedir. Tek yönlü beslenme şekline rağmen tükettikleri ürünlerde var olan protein ve vitamin zenginliği sayesinde sağlıklı kalabildiklerini vurgulamaktadır. Çobanların işi bittikten sonra sofraya kurulduğu, dolayısıyla sabah ve akşam olmak üzere iki öğün yemek yendiği, sofranın düzeninde ise yemeği ilk olarak evin reisi, erkek çocukları ve evin annesinin yediği, daha sonra kız çocukların, gelin ve torunların yemeğe oturduğunu anlatmaktadır. Özellikle gelinlerin kaynana ve kayınbaba ile yemek yemediği ve çadırın bir köşesinde sırtı ev hanesine dönük bir vaziyette yemek yiyebildiğini söylemektedir. Erkek misafir geldiğinde ise tüm kadınların ayrı yedikleri ve bu düzenin tüm çadırlarda uygulandığını ifade etmektedir. Misafirlere cömertçe yapılan ikramların itibar açısından önemli olduğunu vurgulamaktadır (Johansen, 2011).

Eröz (1991), “Yörükler” adlı kitabında, yörüklerin beslenme şekillerine de değinmiştir. Günde 3 öğün yemek yendiği, kahvaltıda genellikle bitki çayları veya çorba tüketildiği, sütün ancak misafir geleceği vakit ikram edildiği ama kendilerince içilmediği, olmazsa olmazlardan yufka ekmeğinin her daim var olduğu, tereyağı, peynir, çökelek ve yepinti (koyu ve yağlı süttten kaynatılarak yapılan tatlı bulamaç) yendiği ifade edilmektedir. Yarı göçer ailelerin öğlen ve akşam öğünlerinde yaptıkları geleneksel yemeklerinin yanında, kapı önünde yetiştirdikleri “fasulye, domates, pancar, patlıcan, kabak” gibi sebzelerle de yemekler yaptıkları belirtilmektedir. Hangi tür yemek yapılırsa yapılsın kaşık kullanmadıklarını, kaşık yerine yufkayı külah şeklinde kullandıkları (Kösereliler külah şekline getirilen yufkaya “körük” derler) yazılmıştır. Kaşığı ağıza aldıktan sonra tekrar yemeğe daldırmak onlar için uygun görülmediği çünkü herkesin aynı tabakta yemek yediği anlatılmaktadır (Eröz, 1991).

Doğan & Doğan’ın (2005), yörüklerin hayat tarzlarını özetledikleri çalışmada, dolaylı olarak yemekler hakkında da kısa bilgi verdikleri görülmüştür. “Yağlı yoğurdun bezde süzülmesinden elde edilen” ak katık, peynir altı suyunun kaynatılmasından elde edilen tort gibi. Bunların dışında peynir, çökelek, çoban kavurması olarak da adlandırılan sac kavurması, hoşmerin, ardıç mantarından yapılan paskulak kavurması, toyga çorbası, “taş soğanı yemeği, toklubası boranisi, peynir bükmesi, arapaşı, domates çivesi, hibes, diş köllesi, lorla gözleme, helva, bulamaç, dolaz” gibi yemeklerin yörük mutfağında var olan yemekler olarak ifade edilmiştir. Geleneksel yemeklerin ise sadece özel günlerde yapıldığı belirtilmiştir. Yine yörüklerin yeme-içme şekilleri başlığı altında, “yemek yeme şeklinin fazla değişmediği”, hem konargöçerlerde hem de yerleşik düzene geçenlerde eskiden olduğu gibi yine yer sofrasında ve aynı tabaktan yemeklerin yenildiği, sadece düğünlerde masa tercih edildiği belirtilerek, kullanılan “kap-kacak, tabak, kaşık, çatal gibi” mutfak malzemelerinin değiştiğini vurgulamaktadır. Eskiden kullanılan “ağaç kaşık yerine, günümüzde metal kaşık, çatal” kullanımının yaygınlaştığını, “bakır ve alüminyum tencere yerine çelik mutfak eşyaları” tercih ettiklerini, hatta gözlemleri sonucu odun ateşinde pişirildiği bilinen yemeklerin “tüp gazlı” ocaklarda pişirmeye başladıkları belirtilmektedir (Doğan & Doğan, 2005).

Yörüklerin yeme-içme alışkanlıklarına değinen Çağlar (2016), sabah kahvaltısında yenilen “sütlü çorba, tarhana, lepe” yerini “peynir, zeytin, yumurta ile beslenme “ alışkanlığına bıraktığını belirtmektedir. Ayrıca “adaçayı, kısamahmut çayı, kekik” gibi hoş kokulu bitki çaylarının da yerini “kara çay” dedikleri siyah çayın aldığını ifade etmektedir. Benzer şekilde soğuk içeceklerin en yararlı olan ayranın yerine gazlı içecek tüketiminin yaygınlaştığını, bunun sebebinin de ilgi çekici reklamların olduğunu belirtmektedir (Çağlar, 2016). Benzer şekilde Demir’in (2006) günlük olarak da ölemeç, tutmaç, ovmaç, dolaz, kuymak, peynirli ekmek çorbası, oklava bulamacı, peynir sündürmesi gibi yemeklere yer verdiği görülmektedir. Bunların dışında “akıtmaç, buğday ve bulgur çorbası, içli köfte, sac kavurması, bükme, bulamaç ve

keşkek” yemeklerinden de bahsedilmektedir. “Ayrıca hamurdan yapılan yufka, bazlama, şebit, bezdirme, yağlı, sıkma, börek, çörek gibi kahvaltıda yenilen yiyeceklerle de yer verildiği görülmektedir. Ekmek, bazlama ve börek yapımında “sayacak, sac, sofr (iteği), senit, hamur leğeni, oklava ve şiş” gibi aletlerin kullanıldığından bahsedilmektedir. İçecek olarak “acem arpası, ada çayı, yaylada yetişen çeşitli bitkiler, kahve, ayran ve süt” tükettikleri belirtilmektedir. Bahsi geçen tüm yiyecek ve içeceklerin sadece Boynuinceli yörüklerde değil, tüm yörüklerin mutfağında yer aldığı vurgulanmaktadır (Demir, 2006).

2.3.2.2. Özel Günlerde Yeme-İçme Kültürü

Anadolu’da düğün, cenaze, asker uğurlama gibi toplu törenlerde belirli yiyecek ve içeceklerin ikramı söz konusudur. Bu durum, Sarıkeçili’lerde yemek yeme kültürünün törensel uygulamalarda da yer almasıyla açıklanabilir. Nitekim Anadolu’ya yerleşen ve tabiri caiz ise Anadolu’yu Anadolu yapan, Anadolu’ya kültür zenginliği katan yörüklerdir (Kartal, 2017: 66; Bayar, 2004: 53). Yörük mutfak kültürü, kendi üreten ve kendi tüketen yapısıyla öne çıkarak, kendine özgü bir mutfak kültürünün oluşmasına zemin hazırlamıştır.

Demir & Bakar’ın (2014) çalışmasında yerleşik düzene geçen yörüklerin göçebe kültürlerinin yok olduğunu, konargöçer yaşamda yapılan bazı uygulamaların yerleşik düzende artık uygulanmadığını belirtmektedir. Devamında da “Silifke Yörüklerinin inançları, adetleri, gelenek ve görenekleri kendi sosyal yaşantıları çerçevesinde şekil almış ve bazı gelenekleri değişerek devam etmektedir.” şeklinde sonuca yer verilmiştir (Demir & Bakar, 2014: 130). Benzer şekilde Özden’nin (2014) çalışmasında, “bir Yörük aşireti olan, geçmiş dönemlerdeki iskân politikalarıyla farklı bölgelere göç etmek zorunda kalan ve bu suretle Arpaçbahış Kasabası’na da yerleşen Boynuinceli yörüklerinin televizyon, radyo, internet ve telefon gibi kitle iletişim araçlarının artmasıyla” kültürel değişim yaşadıkları ileri sürülmüştür (Özden, 2014: 3). Herhangi bir yörenin yeme-içme kültürünün çeşitli faktörlerden etkilenecek şekilde şekillenebildiği düşünüldüğünde (Eren & Sezgin, 2017: 161), Boynuinceli’lerin değişen yaşam koşullarının, mutfak kültürlerine de etki ettiği varsayılmaktadır. Ayrıca Demir’in (2006), Arpaçbahış Kasabası’nda yaşayan Boynuinceli yörüklerin sosyo-kültürel yapısını incelediği çalışmada, dolaylı olarak mutfak kültürüne de değinmiş ve tariflerle pekiştirdiği görülmüştür. Düğün, asker uğurlama vb. önemli olduğu düşünülen günlerde “topalak, kuru fasulye, dövme, yahni, mantı” gibi yemeklerinin yapıldığı ifade edilmiştir (Demir, 2006).

2.3.2.2.1. Düğün Yemekleri

Günümüzde yemekli düğünler çok çok azalmış olsa da genellikle yörük düğünlerinin yemekli olduğu bilinmektedir. Yemek öncesi ateş yakmak için odun kesimine gidildiği söylenmektedir. Odun getirimini bile merasim şeklinde yaptıkları, davullar vurdurularak ve

eşekler de süslenerek gidildiği vurgulanmaktadır. Davul zurna eşliğinde dibek taşında dövülen buğdayla keşkek yapıldığı, genellikle etle yapılan bu keşkeğin bazı ailelerce etsiz de yapıldığı söylenmektedir (Yılmaz, 2012: 186). Gülnar ve çevresinde düğünlerde genellikle kesilen keçi etiyle yahni yapıldığı, onun yanına da keşkek yapıldığı görülmektedir. Ersavaş'ın (2018) Sarıkeçili'lerin mutfak kültürünü araştırdığı çalışmaya baktığımızda, düğün törenlerinde yapılan yahni ve keşkek yemeklerinden ziyade ikram edilmek üzere olan çerez, lokum ve sucukların hazırlandığı anlatılmaktadır. Ayrıca düğünden sonra gelin evine gelen konuklar için gelinin paça yemeği pişirdiği ifade edilmektedir (Ersavaş, 2018: 65). Nas'ın (2015) ağız çalışması yaptığı çalışmasında, Anamur'da yaşayan yörüklerin düğün ve ölüm adetlerini adlandırmalar kapsamında ele almıştır. Çalışmaya göre Anamur'da yaşayan yörüklerin düğün törenlerinde, gelin evi tarafından damat evine bir keçi götürüldüğü bildirilmektedir. "Kesene" olarak adlandırılan bu keçinin, damat evi tarafından kesilerek pişirildiği, bunun yanında "darı dövmesi ve keşkek de yaparak kız tarafına gönderilir, pişen bu etin kız evinde parçalanarak davetlilere ikram" edildiği ifade edilmektedir (Nas, 2015: 28). Adana, Kayseri ve Niğde'deki Honamlı yörüklerinin düğünlerde mantı çorbası yaptıkları söylenmektedir. Kayseri'de pirinç dondurması denen ama günümüzde sütlaç olarak bilinen sütlü tatlısı yapıldığı görülmektedir. İçecek olarak ayran ikram edildiğine değinilmektedir (Yılmaz, 2012: 187).

Nişanda kız istemeye gelen konuklara kahve ve şerbet ikramı yapıldığından bahsedilmektedir (Yılmaz, 2012: 184). Bunun yanında yine nişan günü, oğlan tarafının çalgı eşliğinde kestiği davarı ve yaptıkları pilavı gelinin evine götürdükleri anlatılmaktadır (Demir & Bakar, 2014: 123). Ayrıca nişanda sunulan yemeklere sırası ile yer veren Vurgun (2018), "nişanda ilk olarak elmanın ekşisi, sarımsak, un ve süt ile yapılan ekşili çorba" sunulduğunu, bu çorbanın ardından gebe böreğinin ikram edildiğini, börekten sonra pelte adı verilen muhallebinin, sonrasında da fasulye veya patatesten yapılan sulu bir yemeğin ikram edildiğini belirtmektedir (Vurgun, 2018).

2.3.2.2.2. Cenaze Yemekleri

Yörüklerin misafirperverliği cenaze evinde de aynı şekilde uygulandığı ve gelen misafirlerin kesinlikle aç bırakılmadığı belirtilmektedir. İkram edilen yemeklerin cenaze evine gelen yakınlar tarafından getirildiği görülmektedir. Her gün mutlaka (ölü yemeği olarak adlandırılır) yemeklerin verildiği cenaze evinde, cenazenin üçüncü gününde helva yapıldığı, haftasının bitimiyle yemek ve mevlit verildiği söylenmektedir. Mayalı hamurun içine peynir konularak yapılan lokmanın ise kırkı bittikten sonra dağıtıldığı vurgulanmaktadır (Demir & Bakar, 2014: 128; Alyakut & Üzümcü, 2017: 8; Ersavaş, 2018: 66; Bulut, 2018: 129-130). Bir başka çalışmada yedinci gün sonunda helva yapıldığı ve çörek dağıtıldığı vurgulanmaktadır (Yalman'dan aktaran; Bulut, 2018: 130). Yine Bulut'un (2018: 130) çalışmasında Çepnilerin

yedisinde lokma verdiklerine değinilmektedir. “Kocaoba köyünde ilk gün çorba yapılarak dağıtılır, ikinci gün yağlı diğer adı ile akıtma (krep ya da katmer benzeri), yapılarak dağıtılır. Üçüncü gününde helva yapıp dağıtılır, yedinci gününde ‘ebe çöreği’ diğer adıyla ‘yağlı ebe çöreği’ yapılır.” şeklinde adetlerin olduğundan da bahsedilmektedir (Bulut, 2018: 130).

Alyakut ve Üzümcü’nün (2017) çalışmasına göre, cenaze evine getirilen yemekler arasında; tarhana veya tutmaç çorbası, patates yemeği ve pilav olduğu belirtilmektedir (Alyakut & Üzümcü, 2017: 8). Başka bir yörük âdetinin de cenaze evine ekmek götürmek olduğunu belirten Ersavaş (2018: 66), cenaze evinde yedi gün boyunca çörek ve helva dağıtma geleneğini süren ailelerin de olduğunu vurgulamaktadır. Nas’ın (2015) çalışmasında ise, cenaze evine gelen yakın konukların cenaze evinde dibek dövdükleri ve kazanlarda keşkek, fasulye ve pilav yaptıkları beyan edilmektedir. Cenaze evinde pişirilen keşkek, kuru fasulye ve pilav, gelen misafirlere ikram edildiği, “cenaze evinde üç gün üç öğün” aynı yemeklerin pişirildiği, üçüncü gün ve yedinci gününde Kur’an okutulduğu belirtilmektedir. Kırkında yemekten ziyade “çay, bisküvi veya çikolata” ikram edildiği, elli ikisinde ise “bişi” yapıldığı ifade edilmektedir. İsteğe bağlı olarak bir yılı bitmiş olan ölü için yine Mevlit okutulabildiği ve gelen misafirlere “çay, bisküvi, bazen yemek veya ‘batırık’ gibi ikramların yapılabilirdiği vurgulanmaktadır (Nas, 2015: 30). Ancak günümüzde Anadolu’nun genelinde artık bu geleneklerin terk edildiği ve hazır olarak lahmacun dağıttıkları da aktarılmaktadır (Ersavaş, 2018: 66). Benzer bir çalışmaya göre Mersin’deki konargöçer ailelerin, cenaze törenlerinde yaptıkları ikramlar, zamanla değişikliğe uğramıştır. Nitekim eskiden ölü evinde yemek pişmezken ve komşular tarafından evde pişirdikleri herhangi bir yemek getirilirken, zaman geçtikçe bu uygulamanın sona erdiği anlatılmaktadır. Günümüzde artık hem ölü evinin hem de komşuların yemekler yaptıkları, hatta bu uygulamanın bile geçerliliğini yavaş yavaş yitirmeye başladığı, hazır ve hızlı olması için lahmacun yapıp dağıtıldığı söylenmektedir. “Kayseri’de yaşayan Uygur ve Kazak Türklerinde ölünün üçüncü gününde” malzemesinin ölü evinden getirildiği “Nezir” adı verilen bir yemeğin yapıldığı, yine Kayseri/Karaözü’de keşkekli pilav ve ayran yapıp dağıtıldığı belirtilmektedir. Düğünde ise sunulmak üzere hazırlığı yapılan yemeklerin “ keşkek, yahni, yüzük çorbası, hamur çorbası, topalak, kuru fasulye” olduğu vurgulanmaktadır (Bali, 2015: 312).

2.3.2.2.3. Doğum Yemekleri

Yörük hayat tarzının zorluğu sebebiyle üreme olayına büyük önem verdikleri bilinmektedir. Dolayısıyla lohusa kadına verilen değerin oldukça büyük olduğu anlatılmaktadır. Lohusa kadının yanına gelenlerin güçlü besinler alması için bal ve helva getirdikleri, daha yakın akrabaların ise davar hediye ettiklerinden bahsedilmektedir. Ayrıca anneye kaynarca adı verilen bir tür şurup hazırlanıp içirildiği, bu şurubun yine güç verdiği ve iyi beslenmesi açısından önemli olduğu anlatılmaktadır. Ayrıca çocuk diş çıkardığında yakınlarla dağıtmak için

yapılan dış börtmesi (aşurelik buğday içine farklı tahıl ve baklagillerin girip haşlanmasıyla elde edilen ürün) ve bazı ailelerce börtmenin yanında süt ikram edildiği vurgulanmaktadır (Ersavaş, 2018: 67).Bali'nin (2015) yaptığı çalışmada, doğum sonrası özel bir gün belirledikleri ve “beşik donatması” olarak adlandırdıkları bu günde, “genellikle içli köfte, tiritli köfte, analıkızlı köfte, karnıyarık, pilav, yahnili pilav, salata, baklava, sütlaç vb.” yemeklerin yapıldığı, bu yemeklerin ardından da gül suyu şerbeti ve lokum ikram ettikleri anlatılmaktadır. Dışleme adı verilen ve bebeğin ilk dişi çıktığı zaman komşulara dağıtmak üzere yapılan yemeğin, “bakla, nohut, buğday, mısır” karışımının büyük bir kazanda pişirildiği ifade edilmektedir (Bali, 2015: 190). Çocuğa ad takmanın da yörük kültüründe önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Varlıklı bazı ailelerin ad verme gününde koyun kestikleri, yemekler pişirdikleri ve mevlit okuttukları da anlatılmaktadır (İncir, 2011: 21). Bu törenlerin daha çok erkek çocuklar için yapıldığı söylenmektedir. Ad takma törenle olduğu için de bebeklerin gerek bir ay, gerekse altı ay adsız kalabildikleri vurgulanmaktadır (Doğan & Doğan, 2014: 120). Alyakut ve Üzümcü (2017) tarafından, Kandıra bölgesinde gebelik, doğum ve asker uğurlamalarında geleneksel hazırlıkların olmadığı, ancak düğün, bayram, ölüm ve kız isteme durumlarında geleneksel hazırlıkların yapıldığı belirtilmektedir (Alyakut & Üzümcü, 2017: 8).

2.3.2.2.4. Asker Uğurlamada Yapılan Yemekler

Askere uğurlanacak olan genç için kimi yörüklerce tören merasimi yapılırken, kimi Yörüklerce ise hiç bir şey yapılmadığı söylenmektedir (Yılmaz, 2012: 172). Askere gidecek olan gencin, varlıklı bir aileden ise kurbanlık hayvan kesildiği ve bu hayvanın etiyle yemekler yapıp ziyafet verildiği vurgulanmaktadır. Yöresel yemeklerden yahni ve dövme pilavı yapıldığı söylenmektedir (Ersavaş, 2018: 67).

2.3.2.2.5. Hıdırellez Günü Yapılan Yemekler

Yörükler için mevsimsel geçiş anlamına gelen ya da baharın müjdeleyicisi olarak nitelendirilen 28 Nisan-6 Mayıs tarihleri arasındaki 1 ya da 3 güne denk gelen Hıdırellez, yağış olarak ya da kuraklık olarak geldiğini haber verir (Aksoy, 2012: 88-89). Hıdırellez gününe özel bir yemeğin olmadığı, bu günün sabahında yeryüzüne düşen ilk çiğden yoğurt mayası olarak faydalandıkları bilinmektedir (Yılmaz, 2012: 147). Bu mayayı bir yıl boyunca kullandıkları söylenmektedir. Ayrıca Hıdırellez gününün Sarıkeçili yörükler için önemli olduğu ve o gün düşen su ile yüzlerini yıkadıkları, Tekkelerde dua eşliğinde kurban kestikleri anlatılmaktadır (Ersavaş, 2018: 69).Kart Gölgesi (2016) çalışmasında, Hıdırellez'in Anamur'da şenlik olarak kutlandığını ve ikram edilmek üzere şenliğe katılan aileler tarafından kömbe ve pasta, kek ve börek gibi çeşitli hamur işlerinin yapıp ikram edildiği vurgulanmaktadır (Kart Gölgesi, 2016: 98). Bilecik Bölgesinde yaşam süren yörüklerin sosyokültürel yapısını araştıran Vurgun (2018),

çalışmasında geçmiş ile bugünü kıyaslayarak kültürel değişimi ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Bu kıyaslamada Hıdırellez gününe de çalışmasında yer vererek dolaylı olarak yemeklerden bahsetmiştir. Hıdırellez sabahı düşen yağmur suyuyla yoğurt mayalandığı ve yapılan bu yoğurt mayasının bir yıl boyunca kullanıldığını belirtmektedir (Vurgun, 2018).



3. MATERYAL ve YÖNTEM

3.1. Yöntem

3.1.1. Araştırma Türü

Araştırmanın amacı, Mersin’de yaşayan ve yerleşik yörüklerden biri olan Boynuinceli yörükleri ile konargöçer yaşama devam eden Sarıkeçili yörüklerin mutfak kültürlerini incelemektir. Sarıkeçili ve Boynuinceli yörüklerin mutfak kültürüyle ilgili alan yazında yeterli çalışmaya rastlanmamış, bazı çalışmalarda dolaylı olarak bahsedildiği görülmüştür. Aynı zamanda iki grubun da doğrudan mutfaklarının karşılaştırıldığı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu sebeple araştırma, keşifsel türde tasarlanmıştır. “Ne oluyor” sorusunun cevabı niteliğinde olan keşifsel araştırma, araştırmacı tarafından var olan bilgilerin derinleştirilmesi ve araştırılan konunun değişik boyutlarla anlamlandırılmasıdır (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu & Yıldırım, 2007: 71).

3.1.2. Evren ve Örneklem

Araştırma sonuçlarının genellendiği ve araştırmacının çalışma sahasını oluşturan gruba evren denir. Bu evreni temsil edebilecek sayıda katılımcıdan oluşan alt gruba da örneklem denir. Evrenin bütününi araştırmak oldukça güçtür. Bu sebeple örneklem grubu seçilmektedir. Seçilen gruptan elde edilen sonuçları evrene genellemek temel amaçtır. Yani tümevarım bir yaklaşım sergilenmektedir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu & Yıldırım, 2007: 132-133). Bu araştırmanın evrenini, Mersin’de yaşayan Sarıkeçili yörükleri ile Boynuinceli yörükleri oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemi ise Mersin’in Büyükeceli, Yeşilovacık, Akdere, Kızıkalesi, Işıklı ve Ayaş’ta yaşayan konargöçer Sarıkeçili katılımcıları ile Erdemli ilçesinin Arpaçbahşiş Kasabası’nda yaşayan yerleşik Boynuinceli katılımcıları oluşturmaktadır. Sarıkeçili yörükler, konargöçer hayata devam eden, yılın 12 ayını çadırda geçiren ve geçimleri hala hayvancılığa dayanan guruptur. Boynuinceli yörükleri de yerleşik düzen içerisinde tarım, arıcılık, memuriyet veya başka iş dallarında çalışan gruptur.

Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü, araştırmanın birkaç unsuruna göre değişir. Bu unsurlar içerisinde araştırmanın içeriğiyle, amacıyla, odağıyla alakalı olduğu, dolayısıyla net bir sayı vermenin mümkün olmadığı bilinmektedir. Bazı durumlarda tek bir bireyle yapılan derinlemesine görüşmeyle toplanan veriler, farklı bir araştırmada 20 bireyden toplanan veriye bedel olabilir (Yıldırım & Şimşek, 2010: 142-143). Araştırma kapsamında katılımcılara ulaşmanın güçlüğünden dolayı her iki grup için de 15’er olmak üzere toplamda 30 kişi ile görüşme yapılmıştır. Nitekim nitel araştırmalarda en az 15 kişi ile görüşme yapılması gerektiği belirtilmektedir (Mason, 2010: 13).

Nitel araştırma yöntemleri, doğası gereği amaçlı örnekleme yöntemlerine uygundur. Amaçlı örnekleme yöntemleri, çoğu durumda olgu ve olayların gerek keşfedilmesinde gerekse de açıklanmasında yararlı olduğu düşünülen ve nitel araştırmaların geleneğini ortaya çıkardığı savunulan bir yöntemdir. Nitel araştırmalar altında çeşitli amaçlı örnekleme yöntemleri vardır. Bu yöntemler arasında “aşırı veya aykırı durum örnekleme, maksimum çeşitlilik örnekleme, benzeşik örnekleme, tipik durum örnekleme, kritik durum örnekleme, kartopu veya zincir örnekleme, ölçüt örnekleme, doğrulayıcı veya yanlışlayıcı örnekleme ve kolay ulaşılabilir durum örnekleme” yer almaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2010: 135).

Bu araştırma için amaçlı örnekleme yöntemi altında yer alan örnekleme yöntemlerinden kolay ulaşılabilir durum örnekleme ve kartopu ve zincirleme örnekleme yöntemlerinden yararlanılmıştır. Kolay ulaşılabilir durum örnekleme, araştırma için diğer örneklem yöntemlerinin kullanılmadığı durumlarda tercih edilen, hız ve pratiklik açısından kolaylık sağlayan bir yöntemdir (Yıldırım & Şimşek, 2010: 141). Yazılı kaynaklardan edinilen bilgilere göre, Mersin’de yaşayan yörük grupları arasında “Kabasakallı, Karadedeli, Boynuinceli, Tosmurlu, Susanoğlu, Avşarlar, Çetrev, Arapoğlu, Sarıaydın, Türkmenler, Araklılar, Tekir, Çadırılı, İmamuşağı, Bayındır, Demircili, Bahşişler, Bolacalıkoyunlular, Sarıkeçililer, Kocahasanlı, Karaböcülü, Karadöneli, Boracalılar” (Öztürk, 2001: 15) ve Sebilyörükleri vardır (Meydan, 2016: 6). Ancak hepsine ulaşmak mümkün olmadığı için araştırmanın sınırlılıkları dâhilinde ve ulaşılabilirliği açısından en yakın olan Boynuinceli yörüklerine ulaşılmıştır. Bu yörüklere ulaşmak için de kolay ulaşılabilir durum örnekleme yönteminden yararlanılmıştır.

Kartopu ve zincirleme örnekleme yöntemi, “Bu konuda en çok bilgi sahibi kimler olabilir?”, “ Bu konuyla ilgi olarak kim veya kimlerle görüşmemi önerirsiniz?” gibi soruların görüşülen kişilere yöneltilerek diğer katılımcılara ulaşılabilen bir yöntemdir (Yıldırım & Şimşek, 2013: 139; Karataş, 2015: 71). Dağınık halde yaşayan konargöçer Sarıkeçili yörüklerine ulaşmak oldukça güç ve maliyet gerektirmektedir. Bu sebeple bu yörüklere ulaşmak için kartopu ve zincirleme örnekleme yönteminden yararlanılmıştır.

3.1.3. Veri Toplama Aracının Geliştirilmesi

Araştırma için gerekli olan veriler, yüz yüze görüşme yöntemiyle toplanmıştır. Kişisel iletişime dayalı bir yöntem olan görüşme yöntemi, “kişi ya da kişilerin görüşmeyi yapan kişi tarafından sorulan sorular karşısında kendi davranış, düşünce ve hisleri doğrultusunda sunmuş olduğu bilgileri toplamaya yarayan nitel veri toplama ve araştırma yöntemidir.” (Yüksel, Yanık & Ayazlar, 2015: 237). Görüşme yöntemi kapsamında alan yazında bahsedilen üç görüşme yöntemi vardır. Bunlar; yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşme yöntemidir. Bu çalışma için en uygun olanı, yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi olduğu düşünülmüştür. Nitekim bu yöntemde, önceden hazırlanmış sorular vardır. Ancak bu soruların

bir sıralaması olmadığı gibi, görüşme esnasında ek sorularla da derinlemesine mülakatlar yapılabilen esnek bir yöntemdir (Yüksel vd., 2015: 237). Mevcut çalışma için önceden hazırlanmış olan görüşme formu ve ek sorularla ile veriler toplanmıştır.

Görüşme formu yaklaşımı, görüşmecinin araştırma yaptığı konu ile ilgili daha önce hazırlamış olduğu soruların bulunduğu listeyi kapsar. “Görüşme formu yöntemi, benzer konulara yönelmek yoluyla değişik insanlardan aynı tür bilgilerin alınması amacıyla hazırlanır.” (Yıldırım & Şimşek, 2010: 150). Bu araştırma için görüşme formu yaklaşımı kullanılarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formunun hazırlanmasında Örnek (1974), Urbaş (2008), Ertaş ve Karadağ (2013) ve Ersavaş’ın (2018), çalışmalarından yararlanılmış ve araştırma konusuna göre ilgili sorular oluşturulmuştur. Görüşme formunda yer alan sorular, 7 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde demografik sorulara yer verilmiştir. Kalan 6 bölümde ise mutfak kültürüyle ilgili toplamda 37 soru hazırlanmıştır. Hazırlanan bu sorularda aşağıdaki ifadeler altında bilgiler toplanmıştır:

- Sofra adabı,
- Günlük öğünlerde genel olarak tüketilen yiyecek ve içecekler,
- Mevsimsel bazda hazırlığı yapılan ve tüketimi gerçekleştirilen yiyecek ve içecekler,
- Özel gün, özel durum ve törenlerde tüketilen yiyecek ve içecekler,
- Halk hekimliği kapsamında tüketilen yiyecek ve içecekler,
- Yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan hammadde, ürün, alet ve ekipmanlar,

Bu çalışmada, nitel araştırmalarda sıklıkla başvurulmuş geçerlilik uygulamaları arasında yer alan, araştırma sürecinin ayrıntılı betimlenmesi, çalışmanın sınırlılıklarının belirlenmesi, örneklem seçiminin gerekçesi ve özelliğinin ayrıntılı sunulması, güvenilirlik amacıyla çalışma sürecinde paydaşların katılımı ve uzman görüşüne başvurma, sözlü ve yazılı kaynaklarının çeşitliliği, nitel verilerde veri kaybını önlemek amacıyla kaydedici cihazlar ile kaydetme, katılımcı teyidi ve verilerin birden fazla araştırmacı tarafından bağımsız olarak çözümlenmesi ve sonuçların karşılaştırılması (Yıldırım & Şimşek, 2013: 289; Öztürk, 2012: 75) gibi önlemlerden faydalanılmıştır. Araştırmanın her aşamasında yukarıda ifade edilen geçerlilik önlemlerinin uygun olanlarından yararlanılmıştır.

3.1.4. Pilot Uygulama ve Veri Toplama Süreci

Literatürden yararlanılarak oluşturulan görüşme formu, anlaşılabilirliğini test etmek amacıyla 5-7 Nisan 2019 tarihlerinde ön teste tabi tutulmuş olup, bu görüşmeler neticesinde görüşme formunda düzeltmelere gidilmiştir. Bu düzeltmeler, soruların anlaşılabilirliğini arttırmak ve gereksiz görülen soruların görüşme formundan çıkarılması yönünde olmuştur. Nitekim ön test yapılan görüşme süreleri bir saati geçmiş olduğundan sağlıklı cevaplar alınmadığı

düşünülmüştür. Gerekli görülen düzenlemeler yapıldıktan sonra görüşmeler yapılmaya devam edilmiştir. Tüm görüşmeler, 5 Nisan – 25 Haziran 2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

3.1.5. Analiz Yöntemi

Nitel araştırma, “kültür analizi (etnografya), antropoloji, durumsal araştırma, yorumlayıcı araştırma, eylem araştırması, doğal araştırma, betimsel araştırma, kuram araştırması ve içerik analizi” gibi birçok kavramla ilişkili olduğundan net bir tanım yapmak oldukça güçtür. Bu çerçevede burada ifade edilen ya da edilmeyen tüm kavramları içinde barındıran nitel araştırmanın “kuram oluşturmaya temel alan bir anlayışla sosyal olguları bağlı bulundukları çevre içerisinde araştırmayı ve anlamayı ön plana çıkaran bir yaklaşım” olduğunu söylemek mümkündür. Bu bağlamda veri toplama yöntemlerinden “gözlem, görüşme ve doküman analizi” kullanılarak sosyal hayatın içinde bizzat bulunarak ve olayları bütüncül bir bakış açısıyla gözlemleyip yaşayarak verilerin toplanabileceği bir araştırmadır (Yıldırım & Şimşek, 2010: 45).

Betimsel analiz, gözlem ya da görüşme yolu ile elde edilmiş olan verilerin sistematik bir şekilde betimlenmesi, betimlenen bu verilerin açıklanıp yorumlanması ve neden-sonuç ilişkisi kurularak bir sonuca varılması şeklinde tanımlanabilir (Yıldırım & Şimşek, 2010: 256). Bu araştırmada, nitel verilerin analiz sürecinde elde edilen verilerin önceden hazırlanmış temalara göre özetlenip yorumlanarak düzenlenebileceği için betimsel analizden yararlanılmıştır.

Nitel araştırmanın veri toplama yöntemlerinden yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak veriler toplanmıştır. Verilerin toplanmasında veri kaybı yaşamamak adına katılımcılardan izin alınarak ses kayıt cihazı kullanılmıştır. Toplanan bu verilerden yola çıkılarak gerek araştırma sorularından, gerek araştırmanın kavramsal çerçevesinden gerekse de görüşmede yer alan boyutlardan yola çıkılarak analizi gerçekleştirmek adına bir çerçeve oluşturulmuştur. Oluşturulan tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada ulaşılan hiçbir veri göz ardı edilmemiş ve tümü işlenmiştir. İşlenen veriler tanımlandıktan sonra katılımcıların bizzat vermiş oldukları cevaplarla desteklenmiştir. Tanımlanan veriler, birbirleri ile ilişkilendirilerek yorumlanmaya çalışılmıştır.

3.1.6. Sınırlılıklar

Her bilimsel çalışma gibi bu çalışmada da bir takım sınırlılıklar vardır.

- Araştırma, Mersin’de Arpaçbahşiş Kasabası’nda yaşayan Boynuinceliler ile Büyükeceli, Yeşilovacık, Akdere, Kızkalesi, Işıklı ve Ayaş’ta yaşayan Sarıkeçili Yörükler ile sınırlıdır.
- Araştırma, 5 Nisan ve 25 Haziran 2019 tarihlerinde yapılan görüşme ile sınırlıdır.
- Araştırma, görüşülen kişilerin verdikleri bilgiler ile sınırlıdır.
- Araştırma, 40 yaş ve üzeri ile sınırlıdır.

- Araştırmada veri toplama tekniği olarak yalnızca görüşme tekniği kullanılmıştır.

Belli başlı sınırlamalarla çeşitli grupları evrene dönüştürmenin mümkün olduğu bilinmektedir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu & Yıldırım, 2007: 132). Buna dayanılarak, konargöçerlikten yerleşikliğe geçmiş bir topluluk olan Boynuinceli yörüklerin mutfak kültürüyle ilgili ayrıntılı bir inceleme yapılabilmesi için Mersin’de Arpaçbahşiş Kasabası’nda yaşayan Boynuinceli’lerle bir sınırlamaya gidilmiştir. Yine aynı şekilde konargöçer olan ve bu yüzden dağınık yerlerde ikamet eden Sarıkeçili yörükleri ile Büyükeceli, Yeşilovacık, Akdere, Kızkalesi, Işıklı ve Ayaş’ta yaşayanlarla bir sınırlamaya gidilmiştir. Böylece sahada geçirilecek zamanlarda daha ayrıntılı bir çalışmanın yapılabilmesi düşünülmüştür.



4. BULGULAR ve TARTIŞMA

Sarıkeçili ve Boynuinceli yörüklerin tükettikleri gıdaları kategorize etmek için, ilgili literatürden (Arlı & Işık, 1994; Türkan, 2012; Halıcı, 2015; Günlü, 2016; Şimşek, 2019) destek alınarak veri analizi için temalar geliştirilmiş olup, veriler okunduktan sonra ilgili temaların altına kodlanmıştır (Tablo 4.1). Bu kodlar, katılımcıların kullandıkları ifadelerden yararlanılarak gerçekleştirilmiştir.

Tablo 4. 1. Katılımcıların tükettikleri gıdaların ana ve alt kategorileri

1. Sıcaklar	2. Mezeler	3. Tatlılar	4. Atıştırmalıklar
1.Çorba 2.Pilav-Makarna-Mantı 3.Kırmızı Et Yemekleri 4.Bakliyat ve Tahıl Yemekleri 5.Sebze Yemekleri 6.Balık	1. Salatalar 2.Soğuk Mezeler 3.Sıcak Mezeler	1.Yaş Pastalar 2.Sütlü ve Hafif Tatlılar 3.Pekmezli Tatlılar 4.Şerbetli Tatlılar 5.Kek-Kurabiye 6.Diğer Tatlılar	1.Kuruyemişler 2.İçecekler 3.Pasta Çeşitleri 4.Bisküvi-Kraker-Gofret 5.Meyve 6.Diğer
5. İçecekler	6. Hamur İşleri	7. Kahvaltılık	
1.Soğuk İçecekler 2.Sıcak İçecekler	1.Börekler 2.Diğer Unlu Mamüller	1.Kahvaltılık Türü 2.Menemen	

4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Dair Bulgular

Görüşme formu hazırlanırken, katılımcıyı görüşme yapmak için hazır hale getirmek ve ana sorulara geçmeden önce samimiyeti geliştirecek bir takım kişisel bilgi içeren soruların sorulması, olası bir durumdur. Nitekim herkese aynı etkiyi yaratmayacağı da muhtemel bir durumdur. Bu durumda, görüşmecinin kontrolü elden bırakmaması ve profesyonel bir şekilde yönlendirmeyi yapması gereklidir (Berg & Lune, 2015: 143). Aşağıda görüşmeye katılan katılımcıların demografik bilgileri Tablo 4.2.'de sunulmuştur.

Tablo 4. 2. Demografik Özellikler

		Sarıkeçili		Boynuinceli	
		Σ	%	Σ	%
Cinsiyet	Kadın	12	80	15	100
	Erkek	3	20	0	0
Medeni Durum	Evli	15	100	15	100
	Bekâr	0	0	0	0
Yaş Grubu	40-60	12	80,0	6	40,0
	61-80	2	13,3	8	53,3
	81 ve üzeri	1	6,7	1	6,7
Öğrenim Durumu	Yok	10	66,7	8	53,3
	İlkokul	3	20,0	5	33,3
	Ortaokul	2	13,3	1	6,7
	Diğer	0	0	1	6,7

Tablo 4.2 incelendiğinde, 30 katılımcının hepsinin evli olduğu görülmektedir. Sarıkeçili katılımcıların 12'si 40-60 yaş aralığında, 2'si 61-80 yaş aralığında, 1'i ise 81 ve üzeri yaş

aralığındadır. Boynuinceli katılımcılardan 6'sı 40-60 yaş aralığında, 8'i 61-80 yaş aralığında, 1'i ise 81 ve üzeri yaş aralığındadır. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında, Sarıkeçili katılımcılardan 10, Boynuinceli katılımcılardan ise 8 kişinin okuma yazmalarının olmadığı, yine Sarıkeçili'lerden 3, Boynuinceli'lerden 5 kişinin ilköğretim mezunu olduğu, Ortaokul mezunu olarak Sarıkeçili'lerden 2, Boynuinceli'lerden de 1 kişinin olduğu bulgulanmıştır. Boynuinceli'lerden ayrıca 1 kişinin önlisans mezunu olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların doğum yerlerine bakıldığında, Sarıkeçili ve Boynuinceli'lerin farklı yerlerde doğdukları görülmüştür. Sarıkeçili katılımcıların Gülnar (4), Mut (9), Konya/Karaman (1) ve Konya/Ilgın (1) doğumlu olduğu belirtilmiştir. Boynuinceli katılımcıların ise, Silifke (9), Narlıkuyu (1), Kıbrıs(1), Konya/Ereğli (1) ve Erdemli (3) doğumlu oldukları bulgulanmıştır. İkamet yerleri ile ilgili veriler analiz edildiğinde ne Sarıkeçili'lerin ne de Boynuinceli'lerin doğdukları yerlerde ikamet etmedikleri görülmüştür. Nitekim görüşme yapılan Sarıkeçili katılımcıların Büyükeceli (1), Yeşilovacık (3), Akdere (3), Kızkalesi (4), Işıklı (2) ve Ayaş'ta (2) ikamet ettikleri, Boynuinceli katılımcıların ise hepsinin Arpaçbahşiş Kasabası'nda ikamet ettikleri bulgulanmıştır.

4.2. Katılımcıların Sofra Adabına Dair Bulgular

Sofra adabı adı altında bilgi toplanmaya çalışılan konular; günde kaç öğün yemek yendiği, sofranın kurulumu, sofraya oturma düzeni, yemeklerin sunumu veevde ve çadırda kimlerin yemek yaptıklarıdır. Katılımcılara günde kaç öğün yemek yedikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.3.'te sunulmuştur.

Tablo 4. 3. Günde yenilen öğün sayısı

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1) 3 öğün	10	52,6	15	93,7
(2) 3-4 öğün	4	21,1	1	6,3
(3) Sayısız	5	26,3	0	0
TOPLAM	19	100	16	100

Tablo 4.3 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların %66,7'i 3 öğün, %26,7'si 3-4 öğün, %33,3'ü ise sayısız sayıda öğün yemek yedikleri görülmüştür. Boynuinceli katılımcıların ise %100'ü 3 öğün, %6,7'si ise 3-4 öğün yemek yedikleri tespit edilmiştir. Günde yenilen öğün sayısında her iki grupta da genel olarak 3 öğün tüketim olduğu, ancak konargöçerlerin yaşam şartlarından dolayı bu öğün sayısında değişimler olabildiği bulgulanmıştır. Bu değişimin sebepleri de hayvanların bakımı, beslenmesi, otlatılması gibi iş yoğunluğuna bağlanmaktadır. Johansen'in (2011) çalışmasında sabah ve akşam olmak üzere iki kere sofranın hazırlandığı ve dolayısıyla günde 2 öğün yemek yedikleri belirtilmiştir. Oysa Eröz'ün (1991) yörükler için günde 3 öğün yemek yediklerini belirtmesi, görüşülen katılımcıların ifadelerini destekler

niteliktedir. Bu bağlamda konargöçerlerin günlük öğün sayıları için Johansen'in (2011) ve Eröz'ün (1991) de yine iş yoğunluğuna göre bu ifadeleri kullandıkları düşünülmektedir.

"Öğün bizde sınırsız. Ne zaman canımız istese yeriz..." (S-K.1)

"Sayısı olmaz bizde sınırsız. 4 öğün de olabilir 3 öğün de..." (S-K.3)

"3-4 öğün yeriz. Yazın gün uzun ya çok yersin. Saat 11 de bir yersin. Keçiden geldin mi saat 2-3 de malı götürürken bir yersin sabah uyandığında akşam da bir yersin yani." (S-K.6)

"Şimdi geneline baktın mı 3 öğün olur. Ama gün içinde acıktın mı bir bazlama peynir atıştırırsın. Varsa yapılan yemekten yersin o gün öğün 4 olur. Ama geneline baktın mı 3 öğün yeriz." (S-K.11)

"3 öğün olur. Biz biraz zamansız yeriz de yemeği..." (B-K.1)

"3 öğün yeriz..." (B-K.5)

"3-4 denk gelirse yeriz..." (B-K.12)

Katılımcılara yemekleri yer sofrasında mı yoksa masada mı yedikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.4.'te sunulmuştur.

Tablo 4. 4. Sofra kurulumu

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%	Kişi%	Σ	%	Kişi%
(1) Yer sofrasında	15	100	100,0	15	57,7	100,0
(2) Masada	0	0	0,0	11	42,3	73,3
TOPLAM	15	100	15	26	100	15

Tablo 4.4 incelendiğinde, konargöçer yaşamda yerde kurulan sofranın hala devam ettiği görülmüştür. Bu bağlamda Eröz'ün (1991) yıllar öncesinde genel olarak yörükler için ifade ettiği yer sofrası alışkanlığının devam ettiği gözlemlenmiştir. Ancak saha çalışmalarında gidilen hiçbir çadırda bahsi geçen alçak tahta görülmemiş ve sofrası bezi her yerde yere serilerek yemekler sunulmuştur. Yerleşik düzende düğün, cenaze vb. toplu yemeklerin sunulduğu zamanlarda masada da yemek yendiği, ancak evde de masada yemek yeme alışkanlığının var olduğu ifade edilmiştir. Ancak yer sofrasının terkedilmediği ve hala yerde de yemek yendiği de belirtilmiştir. Bu bağlamda geçen zamanın, hane içindeki yer sofrası alışkanlığına etki ettiği görülse de bu alışkanlığın hala terkedilmediği de tespit edilmiştir. Bu bulguya göre Doğan & Doğan'ın (2005) sadece törenlerde masada yemek yenir ifadesinin görüşülen Boynuinceli katılımcılar tarafından değişikliğe uğradığı ve masada da yemeklerin yendiği tespit edilmiştir.

"He yerde yeriz. Ha bazen masada da yeriz. Herif oturamaz yere..." (B-K.1)

"...evde yerde yeriz masası olan masada yer. Böyle mevlütte falan masada yeriz." (B-K.5)

"Biz evlendikten sonra masada yedik ama artık yer sofrasını tercih ediyoruz. Soframızda bi yaşlımız var babaannemiz var onunla yediğimiz için daha kolaylık oluyor. Biz de alışmaya başladık yerde yiyoruz." (B-K.10)

“Genelde kendimiz masada yeriz ama misafir geldi mi kalabalık olursa yer sofrasında yeriz...” (B-K.12)

“İsteyen yerde yer biz yerde yeriz yeni nesil masada yer.” (B-K.14)

Katılımcılara sofraya oturma düzeni ile ilgili kadın, erkek, çocuk hep beraber mi oturur sorusu yöneltilmiş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.5.’te sunulmuştur.

Tablo 4. 5. Sofraya oturma düzeni

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%	Kişi%	Σ	%	Kişi%
(1) Beraber	13	59,1	86,7	15	88,2	100,0
(2) Ayrı	9	40,9	60,0	2	11,8	13,3
TOPLAM	22	100	15	17	100	15

Tablo 4.5 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların % 86,7’sinin, Boynuinceli katılımcıların ise % 100’ünün kadın, erkek, çocuk, misafir hepsinin beraber yemek yediklerini belirttikleri görülmüştür. Sarıkeçililerden % 60, Boynuincelilerden ise % 13,3 oranında katılımcının ayrı yemek yenildiğini ifade ettikleri tespit edilmiştir. Bu noktada Boynuinceli’lerde eve gelen misafir de dâhil olmak üzere herkesin sofraya aynı anda oturduğu, istisnai durumlar dışında ayrı yemek yeme kültürünün olmadığı tespit edilmiştir. Ancak tabloya göre Sarıkeçili yürüklerde ayrı yemek yeme eyleminin yerleşiklere göre daha fazla olduğu görülmüştür.

Konargöçerlerde çocuk için “sofranın gediğini doldurur” ibaresinin, görüşme yapılan birkaç katılımcı tarafından çok fazla uygulanmadığı görülmüştür. Nitekim konargöçer gruptan çocuk için ayrı sofranın kurulduğu ifadeleri de yer almaktadır. Genel anlamda bakıldığında alışık olunmadık bir tablo ortaya çıkmaktadır. Konargöçer yaşamda yere serilen tek sofrada ve tek tabakta herkesin beraber yemek yediği bilinirken, ayrı sofranın kurulumu çelişki uyandırmıştır. Bu sonucun, protokolden kaynaklı olabileceği düşünülmektedir. Çünkü toplu yemek yapımında görüşülen katılımcılar tarafından bu yönde ifadelerin kullanıldığı görülmüştür. Nitekim toplu yemeklerde her iki grupta da kadın ve erkeklere ayrı sofranın kurulduğu gözlemlenmiştir. Toplu yemeklerden birinde ise kadın, erkek ve çocuk için ayrı sofranın kurulduğu görülmüştür. Bu bağlamda günlük öğünde tek bir sofranın kurulduğu, toplu yemeklerde ise kadın, erkek ve çocuklara ayrı sofranın kurulduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Johansen (2011), erkeklerin yemeklerini yedikten sonra kadınların sofraya oturduğunu ve hatta gelinlerin de tek başına ayrı bir sofrada yemek yediğini ifade etmişti. Bu bağlamda elde edilen bulgu, Johansen’in (2011) ifadesini desteklemektedir. Ancak Eröz’ün (1991) çalışmasında, herkesin aynı sofrada yemek yediği belirtilmişti. Bu bağlamda elde edilen bulgu, Eröz’ün (1991) ifadesiyle ters düşmektedir. Sarıkeçili yürüklerin tören yemeğinde sofranın kurulumu Şekil 4.1.’de, Boynuinceli yürüklerin tören yemeğinde sofranın kurulumu Şekil 4.2.’de sunulmuştur.



Şekil 4. 1. Sarıkeçili yörüklerinintören yemeği



Şekil 4. 2. Boynuinceli yörüklerinin tören yemeği

“Akrabamız olursa beraber otururuz. Ama yabancı misafir olursa bayanlar ayrı erkekler ayrı otururuz. Aynı anda kururlur hepsinin sofrası...” (S-K.1)

“Kadın olana ayrı korsun erkek olana ayrı korsun. Ayıp olur günah olur. Tiksineni olur. Yiyemez. Çocuğu olmayan vardır midesi almayan vardır. Erkekler kadınlar çocuklara ayrı koruz. Biz dağda büyüdük ama biz çoluk çocukla ekmek yemeyiz. Mesela kadın olarak bir yanda erkek olarak bir yanda çocuk olarak bir yanda. Çocuk temiz olmaz sümüklü olur öksürüklü olur. Elini sokar. Her mide bir olmaz. Mide almaz. Biz tek olsak da kendi çocuğumuza da ayrı atarız.” (S-K.5)

“Bizim yöremizde hep beraber olur. Odamız bi tane tabaklarımız ayrı olur ama aynı sofrada yeriz. Eskiden bundan 30 40 sene önce bir tabaktan herkes yedi. Ama şimdi ayrı ayrı olur...” (S-K.7)

“Hep birlikte. Hani eskiden bir çadır var idi. Belki ayrı sofra atarlardı ama yine aynı çadırda yani. Hatta çadırın içinde bi tarafta oğlak olurmuş bir tarafta evsahibi kalırdık yani. Yani dediğim gibi eskiden misafirde gelse başka yer olmadığından oğlak da misafir de hepsi bir oturlarmış. Şimdi kaç tane odamız var herkes istediği yere oturur...” (S-K.8)

“Hep beraber yerler. Haremlik selamlık yok bizde...” (B-K.2)

“Çok olursa kadın erkek ayrı yer ama çok olmazsa hep beraber yer...” (B-K:4)

“Kendimiz olursak beraber yeriz ama yabancı olursa kalabalık olursa ayrı yeriz. Eskiden kadınlar ayrı erkekler ayrı yerdi şimdi beraber yeriz.” (B-K.6)

“Valla bizim burda herkes aynı beraber her zaman...” (B-K.8)

Konargöçer bir yaşamda olabildiğince az kap kullanımı söz konusudur. Sofraya öğünde tüketilecek bütün yiyecekler aynı anda sofraya getirilir ve kim hangisini yemek isterse onu yer düşüncesiyle hareket edilir. Katılımcılara yemeklerin sunumunun nasıl olduğu sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.6.’da sunulmuştur.

Tablo 4. 6. Yemeklerin sunumu

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1) Hepsi beraber sunulur	15	100	15	100
TOPLAM	15	100	15	100

Tablo 4.6 incelendiğinde, araştırma sorusuna her iki grubun da bütün yemeklerin aynı anda sofraya getirildiği yönünde cevaplar verdiği görülmüştür. Önce çorba, sonra ana yemeğin getirilmesi gibi bir durum söz konusu değildir. Bunun konargöçer yaşamın hızlı ve pratikliğinin sofraya düzenine yansımalarıyla ilgili olduğu düşünülmektedir. Nitekim yerleşik grupta da hala tüm yemeklerin aynı anda sofraya getirilme anlayışının devam ettiği gözlemlenmiştir. Bu bağlamda iki grup arasında bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Saha çalışmalarında konuk olduğumuz konargöçer ailelerin sofralarında kişilerin yoğunluğuna göre tabak sayısının belirlendiği görülmüştür. Sofrada 6 kişi varsa 2 veya 3 tabak yemek konduğu ve herkesin aynı tabaklarda beraber yediği görülmüştür. Ancak ziyaret edilen bir ailede kurulan sofrada herkese ayrı tabak konduğu görülmüştür. Ancak bu sofraya, ailenin erkekleri ve gelen erkek konuklardan oluşan bir sofraydı. Çadırın ocak bölümüne kadınlar için kurulan sofrada ise her çeşitten yemeğin birer tabakta sunulduğu ve herkesin aynı tabaktan yediği gözlemlenmiştir. Burada gelen konukların durumuna göre sofranın sunum şeklinin belirlendiği gözlemlenmiştir. Nitekim bu durumun da kültürel olguya zarar verebileceği düşünülmektedir.

“Hepsi beraber aynı anda sofraya konur...” (K.2)

“Hepsi beraber tepsiye konur kim önce hangisini yemek isterse onu yer...” (S-K.4)

“Hepsi aynı gelir canın hangisinden yemek isterse onu yersin...” (B-K.8)

“...genelde aynı anda geliyor. Kolaylık olsun diye bizimkisi kim neyi severse onu yesin diye.” (B-K.10)

Katılımcılara yöneltilen çadırda veya evlerde yemekleri kimlerin yaptığına dair sorulan soruya verilen cevaplar Tablo 4.7.’de sunulmuştur.

Tablo 4. 7. Çadırda, evlerde yemek pişirenler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%	Kişi%	Σ	%	Kişi%
(1) Anne	15	41,7	100,0	15	55,6	100,0
(2) Kız çocuk	15	41,7	100,0	6	22,2	40,0
(3) Gelin	3	8,3	20,0	4	14,8	26,7
(5) Baba	2	5,5	13,3	2	7,4	13,3
(4) Erkek çocuk	1	2,8	6,7	0	0	0,0
TOPLAM	36	100	15	27	100	15

Tablo 4.7 incelendiğinde, her iki yörük grupta da görüşmeye katılanların% 100'ü annelerin yemek pişirdiğini ifade etmiştir. Annenin yanı sıra, Sarıkeçili yörüklerde yine anne kadar kız çocuklarının da tüm katılımcılar tarafından yemek yaptıkları belirtilmiştir. Ancak Boynuinceli yörüklerde, annelerin yemek yaptığını söyleyen katılımcılardan 6 tanesi kız çocuklarının da yemek yaptıklarını belirtmiştir. Sarıkeçili'lerden 3, Boynuinceli'lerden de 4 kişinin gelinler de yapar dedikleri, her iki grupta da 2 kişinin babalarında yemek yaptığını belirttikleri bulgulanmıştır. Sarıkeçili yörüklerde 1 kişinin erkek çocukları için de yemek yaparlar ifadesini kullandığı görülmüştür.

Bu bağlamda her iki grupta da yemek yapımında anne rolünün büyük olduğu, anneden sonra kız çocuklarının yemek yapımından sorumlu tutulduğu, bunu takiben de gelinlerin rol aldığı görülmüştür. Sarıkeçili'lerde gelinlerin pek yemekle uğraşmadığı, daha çok hayvanlarla ilgilenmesi doğrultusunda görevlendirildiği bulgulanmıştır. Çadır içindeki iş dağılımına göre gelinin yemek yapma oranı kız çocuğuna göre azdır. Evin kızı çadır içinde kalır çünkü o bekârdır ve evlenip gidecektir. Ancak konargöçer yaşamda en zor olan iş hayvanlarla uğraşmaktır ki bu gelinin sorumluluğundadır. Nitekim konargöçerlikte ağır iş dışarıda iken, yerleşiklikte ağır iş evin içindedir. Bu da yaşam standartlarının farklı olmasıyla alakalıdır. Konargöçerin ev işi çok önemli değildir ve zaten ev işinde teferruat yoktur. Ancak yerleşik düzende tersi bir durum mevcuttur ve ev işi teferruat gerektirmektedir.

“Anneler veya pişirmeyi öğrenmiş genç kızlar. Ama gerekli olduğu zamanlar ben de yardım ederim. Özel öğretim yoktur. Annesine bakarak, yardım ederek, annesi tarif eder öğrenir.” (S-K.2)

“Anneler, kızlar. Erkeklerden de işte gençler eti kıyar kavurma için biz de pişiririz. Böyle günlerde. Günlük evde biz pişiririz. Et işlerinde eşlerimiz abilerimiz hepsi yardım eder. Bizle beraber yaparlar. Küçükten öğretirler. 5-6 yaştan başlar. Bunu yap şunu yap ufak şeyleri. Öyle öğretmeye çalışır. Öyle öyle alışır gider.” (S-K.5)

“Gelinler yapar ben yaparım. Okuldan çıkasıya kadar uşak (çocuk) ne öğrenirse öğrenir.” (S-K.6)

“Gelin yapar ben yapamam artık evveli yapardım elbet...” (B-K.4)

“Ben yaparım kızım yapıyor bazen eşim yapıyor...” (B-K.10)

“Ben yaparım kimse kalmadı...” (B-K.15)

4.3. Katılımcıların Öğün Yiyecek ve İçeceklerine Dair Bulgular

Öğünlerde genel olarak tüketilen yiyecek ve içecekler ifadesi altında bilgi toplanmaya çalışılan konular; kahvaltı, öğlen ve akşam öğünlerinde tüketilen yiyecekler ve atıştırmalık veya ikramlık olarak belirlenmiştir. Katılımcılara kahvaltı öğününde neler tükettikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.8.'de sunulmuştur.

Tablo 4. 8. Kahvaltı öğününde tüketilen yiyecekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Peynir	15	12,4	100,0	15	6,8	100,0
(2) Çay	12	9,9	80,0	15	6,8	100,0
(3) Yumurta	11	9,1	73,3	15	6,8	100,0
(4) Domates	5	4,1	33,3	14	6,3	93,3
(5) Salatalık	6	5	40,0	14	6,3	93,3
(6) Sıkma	10	8,3	66,7	14	6,3	93,3
(7) Zeytin	14	11,6	93,3	14	6,3	93,3
(8) Bal	5	4,1	33,3	14	6,3	93,3
(9) Tereyağı	10	8,3	66,7	13	5,9	86,7
(10) Kızartma	4	3,3	26,7	12	5,4	80,0
(11) Börek	9	7,4	60,0	12	5,4	80,0
(12) Reçel	0	0	0,0	12	5,4	80,0
(13) Bazlama	6	5	40,	10	4,5	8,3
(14) Menemen	1	0,8	6,7	8	3,6	53,3
(15) Sucuklu yumurta	1	0,8	6,7	8	3,6	53,3
(16) Patates salatası	0	0	0,0	6	2,7	40,0
(17) Kakaolu fındık kreması	0	0	0,0	4	1,8	26,7
(18) Çemen	0	0	0,0	5	2,3	33,3
(19) Keş (çökelek)	4	3,3	26,7	3	1,4	20,0
(20) Avokado salatası	0	0	0,0	3	1,4	20,0
(21) Tahin pekmez	0	0	0,0	3	1,4	20,0
(22) Çörek	1	0,8	6,7	2	0,9	13,3
(23) Çemenli yumurta	1	0,8	6,7	3	1,4	20,0
(24) Yoğurt	2	1,7	13,3	1	0,5	6,7
(25) Zeytinyağı	0	0	0,0	1	0,5	6,7
(26) Yağlı ufak	2	1,7	13,3	0	0	0,0
(27) Bişi	1	0,8	6,7	0	0	0,0
(28) Pekmez	1	0,8	6,7	0	0	0,0
TOPLAM	121	100	15	221	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.8 incelendiğinde, oransal olarak değişiklik gösterse de hem Sarıkeçililerde hem de Boynuincelilerde sabah kahvaltısında; peynir, zeytin, yumurta, domates, salatalık, sıkma, bal, tereyağı, kızartma, börek, bazlama, keş (çökelek), çörek yendiği görülmüştür. Bunlara ilaveten Boynuincelilerde patates salatası, kakaolu fındık kreması, avokado salatası ve tahin pekmez yendiği tespit edilmiştir.

Araştırma sahasında yapılan görüşmelerde, Boynuinceli’lerin yerleşik düzene geçmesiyle birlikte kakaolu fındık kreması, avakado salatası gibi konargöçer yaşama ait olmayan ürünlerin de tüketildiği görülmüştür. Oransal olarak yüksek olmasa da avokado saltasının ve kakaolu fındık kremasının yörük mutfağında yer alması ve bunun yanında genel olarak çeşitliliğin artmış olması, Boynuinceli’lerin yerleşik hayata geçtikten sonra mutfak anlamında değişimler yaşamış olduklarını göstermektedir. Benzer şekilde konargöçerlerin de kahvaltılarında hem çeşitliliğin arttığı hem de kahvaltıda yenilen yiyeceklerin değiştiği tespit edilmiştir. Bu bulgu, Çağlar’ın (2016) çalışmasında bahsettiği sabah kahvaltısında sütlü çorba, tarhana, lepe yerine artık peynir, zeytin, yumurta gibi yiyeceklerin tüketildiği, ayrıca adaçayı, kısamahmut çayı, kekik gibi bitki çayları yerine siyah çayın aldığı şeklindeki ifadelerini desteklerken, daha eski yıllarda Johansen’in (2011) yapılmış olduğu çalışmasında da sabah kahvaltısında tereyağlı bulgur pilavı, yoğurt ve yufka ekmeği gibi yiyeceklerin tüketildiği ifadesiyle ters düşmektedir. Yine Eröz’ün (1991) kahvaltıda bahsettiği “yepinti” yemeğine ve bitki çaylarına, Demir’in (2006) yine kahvaltıda tüketilir diye bahsettiği “şebit” ve “bezdirme” gibi yiyeceklere katılımcılar nezdinde rastlanmamıştır. Sarıkeçili yörüklerin kahvaltı sofrası Şekil 4.3.’te sunulmuştur.



Şekil 4. 3.Sarıkeçili yörükleri kahvaltı sofrası

“...Babamın gençliği zamanlarında sabah bulgur pilavı pişirilir, çorba yapılır. Kahvaltılık bir şey olmadığında bu yapılır...” (S-K.2)

“Peynir olur sıkma olur. Mayalı olur. Tereyağıyla bazlamayı yağlarız. Peynirler sıkma yaparsın. Zeytin olur onla yaparsın bazlamaya sıkar yersin. Peynir kuru peynir deri peyniri deriz olur tuluma basılır onu yeriz. Yumurta haşlar kavurursun oldumu. Bizim yörüklerin acele olur davar güdülecek çadır dürülüp arabaya atılacak mesela misal bir peynir çay yaparız en fazla müsait bir yer olur birkaç gün orda kalır kalkmayacaksan yanına domates salatalık olur doğrayabilirsin. Yani yörükte en fazla bu olur kahvaltı yani.” (S-K.4)

“Peynir, çökelek, zeytin, patates kıartırız. Börek yaparız. Mesela içine maydanoz soğan kırmızıbiber koyarız. Bal varsa onu koyarız. Yumurta haşlarız ya da kavururuz...” (S-K.9)

“Kahvaltıda mesela peynir, keçi peyniri genelinde. Zeytin, ondan sonra reçel olur domates salatalık bal olur yumurta sucuk olur. Bazlama sıkma yaparız. Sıkma olmadığı zaman bu çeşitlerden olur. Ya gençler hazır peynir alır. O beyaz peynir alır ama biz genelinde deri peyniri tercihimiz olur. Yayıda ablamlar yapıyor onlardan alıyoruz.” (B-K.2)

“Salatadır domatestir börektir sıkmadır zeytindir peynirdir tereyağıdır baldır reçel hepsi var. Yumurta haşlarız yağda pişirir yeriz her şekil yeriz. Sucuk da yaparız. Kızartma yaparsın sebzelerden. Biberiyle domatesi de kavurursun. İçine yumurta da kırabilirsin menemen olur soğan da doğrayabilirsin içine.” (B-K.4)

“Kahvaltıda köy yumurtası biz arıcıyız genelde bal üzerine tereyağı olur. Keçi tereyağı tercihimizdir. Peynir siyah zeytin yeşil zeytini kendimiz yapıyoruz. Domates, salatalık, patates kızartması. Menemen yaparız genelde. Tereyağında yumurta kırarız. Sıkma börek yaparız. Deri peynirimiz var ise özellikle sıkması çok güzel olur. Tereyağı sürer üstüne peynir koyarız patates salatası, avokado salatası çok güzel olur.” (B-K.10)

“Evveli kahvaltı yoğudu. Peynir sıkması, kavurma, bal, süt, peynir, tereyağı, deri tulumu, yumurta varıdı. Hepsı bir olmazıdı. Evveli yokluk çoğudu. İndi baktın mı her şey var...” (B-K.9)

Katılımcılara öğlen yemeğinde genel olarak neler tükettikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.9.’da sunulmuştur.

Tablo 4. 9. Öğlen yemeği öğününde tüketilen yiyecekler

Yemek Kategorileri	Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer				Boynuinceliler			
		Σi	Σi (172)	%	% (100)	Σi	Σi (452)	%	% (100)
(1) Sıcaklar	(1.1) Sebze Yemekleri	47	121	38,5	70,3	91	306	29,7	67,7
	(1.2) Pilav-Makarna-Mantı	31		25,4		58		19	
	(1.3) Kırmızı et yemekleri	2		1,6		5		1,6	
	(1.4) Bakliyat ve tahıl yemekleri	17		13,9		35		11,5	
	(1.5) Çorbalar	24		20,4		117		38,2	
(2) Salatalar-Mezeler	(2.1) Salatalar	13	29	44,9	16,9	25	111	22,6	24,6
	(2.2) Soğuk mezeler	16		55,1		59		53,1	
	(2.3) Sıcak mezeler	0		0		27		24,3	
(3) Hamur İşleri	(3.1) Börekler	5	10	50	5,8	15	20	75	4,4
	(3.2) Diğer unlu lar	5		50		5		25	
(4) İçecekler	(4.1) Soğuk içecekler	9	12	75	7	11	15	73,3	3,3
	(4.2) Sıcak içecekler	3		25		4		26,7	

Tablo 4.9 incelendiğinde, Sarıkeçililerde sıcak yemekler bölümünde belirtilen toplamda 121 ifadeden en fazla sebze yemeklerinin %38,5 (kabak, yeşil fasulye, patlıcan, bamya, patates, soğan, menemen) yer aldığı tespit edilmiştir. İkinci sırada pilav-makarna-mantı %25,4 (sade ya

da sebzeli bulgur pilavı, pirinç pilavı, sütlü lepe, yoğurtlu veya salçalı makarna) türlerinin yer aldığı görülmüştür. Bunu takiben üçüncü sırada çorbaların %20,4 (mercimek, şehriye, un, pirinç, bulgur, keklik, bamya, soğan çorbası, sütlü çorba, oklava bulamacı, tutmaç, ölemeç) yer aldığı bulgulanmıştır. Çorbaları takiben bakliyat ve tahıl yemekleri %13,9 (kuru fasulye, nohut, topalak) gelmektedir. Bakliyat ve tahıl yemeklerinin oran olarak diğer yemek çeşitlerine göre az olduğu görülse de çorba türlerinde ve pilav yapımında da kullanıldığı varsayıldığında, tüketimin aslında az olmadığı görülmektedir. Sıcak yemekler bölümünün en az tüketilen ürünü kırmızı et yemekleri %1,6 (topça) olduğu tespit edilmiştir. Ancak bu sonucun da net rakamı verdiği söylenemez. Nitekim sebze yemekleri, bakliyat ve tahıl yemekleri ve bazı çorba türlerinde de et kullanıldığı ifade edilmiştir. Ancak genel olarak et tüketiminin çok az olduğu da bir gerçektir. Salata ve mezelere baktığımızda, toplamda 29 ifadenin kullanıldığı ve bunun %44,9'unun salata (salata, yeşillik), %50,1'in ise soğuk meze (yoğurt, batırık, kısır, cacık) olarak tüketildiği bulgulanmıştır. Bu bulgu da yine sebzenin Sarıkeçili mutfağında yerini aldığını göstermektedir. Hamur işlerine baktığımızda, toplamda 10 ifadenin kullanıldığı ve bu ifadelerin %50'sini böreklerin (börek, sıkma), %50'sini de diğer unlu mamüllerin (bazlama, katmer) oluşturduğu görülmüştür. İçeceklerde ise kullanılan 12 ifadeden %75'in soğuk içecek olarak ayrılan olduğu, %25 oranında da çay olduğu tespit edilmiştir.

Yapılan kategorilerde Boynuincilerde sıcak yemekler bölümünde belirtilen toplamda 306 ifadeden en fazla çorba %38,2 (mercimek, tarhana, oklava bulamacı, ölemeç, yarma, şehriye, pirinç, yayla, un, bulgur, tutmaç, mırmırı (ezogelin), arabaşı ve tavuk çorbaları) tüketildiği görülmüştür. Bunu takiben sebze yemeklerinin %29,7 (kabak, yeşil fasulye, patlıcan, bamya, patates, menemen ve karnıyarık) yer aldığı tespit edilmiştir. Devamında pilav-makarna-mantı türlerinin %19 (bulgur pilavı, pirinç pilavı, bulgur lepesi, dövme, makarna ve mantı), sonrasında da bakliyat ve tahıl yemekleri %11,5 (kuru fasulye, nohut ve topalak) ve en az olan kırmızı et yemeklerinin %1,6 (pirzola, topça ve tava) yer aldığı tespit edilmiştir. Sarıkeçililerde olduğu gibi Boynuinceli yörüklerde de et oranının bu rakamdan ibaret olmadığı, sebze yemekleri, bakliyat ve tahıl yemekleri ve bazı çorba türlerinde de et kullanıldığı ifade edilmiştir. Salata ve mezeler için kullanılan 111 ifadeden en fazla soğuk mezelerin %53,1 (mercimek köftesi, batırık, kısır, yoğurt, cacık, humus) tüketildiği tespit edilmiştir. Bunu takiben sıcak mezelerin %24,3 (sarma, dolma, içli köfte, analıkızlı), sonrasında da salataların %22,6 (salata, yeşillik) tüketildiği görülmüştür. Hamur işlerinde kullanılan 20 ifadeden %75 oranında börek (börek, sıkma), %25 oranında da diğer unlu mamüllerin (bazlama, doğramaç) kullanıldığı belirtilmiştir. İçeceklerde ise kullanılan 15 ifadeden %73,3 oranında ayrılan, %26,3 oranında da çay tükettikleri tespit edilmiştir.

Sarıkeçili katılımcıların öğlen yemeğinde en fazla sebze yemeklerini tüketiyor olmaları şaşırtıcı bir bulgu olsa da Yalçın'ın (2013) çalışmasını destekler niteliktedir. Nitekim Yalçın,

Sarıkeçili yörüklerin köylere yakın yerlerde çadır kurduklarını ve artık hemen hemen hepsinin araç sahibi olmalarından dolayı sebze ve meyvelere kolaylıkla ulaşabildiklerini belirtilmiştir. Yine günlük hayatta et tüketilmediği ancak bir tören veya hayvanın hasta olması durumunda eti tükettikleri ifade edilmiştir. Büyükaşahin'in (2018) etin günlük tüketilmediğini, genellikle törenlerde veya hayvanın hastalık veya yaralanması durumunda tüketildiğini vurgulamış olması bu bulguyu desteklemektedir. Genel anlamda bakıldığında, her iki grup arasında farklılıkların olduğu görülmektedir. Boynuinceli'lerin Sarıkeçili'lere nazaran öğlen yemeğinde yaklaşık olarak %62 oranında daha fazla çeşit yemek yaptıkları tespit edilmiştir. Nitekim bu bulgu Demir'in (2006) yerleşik düzene geçişle beraber değişen sosyo-kültürel yapının mutfak bağlamında da değişikliğe neden olduğu ifadesini desteklemektedir. Aynı zamanda konargöçerlerdeki değişimin de köylü kesimden etkilenmelerinden kaynaklı olduğu görülmektedir. Nitekim bu bulgu da yukarıda bahsi geçen Yalçın'ın (2013) ifadesini desteklemektedir. Sarıkeçili ve Boynuinceli yörüklerinin öğle yemeği sofrası kurulumu Şekil 4.4.'te, Sarıkeçili yörüklerin akşam yemeği sofrası kurulumu da Şekil 4.5.'te sunulmuştur.



Şekil 4. 4. Sarıkeçili yörükleri ve Boynuinceli yörükleri öğle yemeği



Şekil 4. 5. Sarıkeçili yörükleri akşam yemeği

“Taze fasulye, pilav, yanına ayran yaparız. Genelde bizim göç zamanında pilav. İçi domatesli tereyağlı pilav yaparız genelde. Bulgur pilavından. Domatesli biberli soğanlı tereyağlı

bulgur pilavı, salata yaparız. Soğan kırarız yanına olmazsa olmaz. Yanında yenilir. Yanında yeşillik. Parayla alıyoruz. Dağdan toplayamayız. Çarşıya gidildiğinde alıp getirilir.” (S-K.1)

“Genelde buğdaydan bulgur pilavı yapılır. Şimdi zaman az hayvan çok. Yemek yemeğe zamanın olmaz. Acele olsun diye çabuk pişebilecek yemekler yapılır. Varsa ayran olur sebze varsa salata yaparsın. Elinde o zaman ne varsa. Varsa melemen yaparsın çabuk olur. Hemen yersin geri hayvanların yanına gidersin.” (S-K.2)

“Ya çayla bazlama yersin. Peynirle. Ya bi yemek varsa yemek pişirirsin. Yoğurt olursa pilav pişirirsin yoğurt ile pilav yersin. Bulgur pilavı. Olmazsa bazlama yaparız. Sıkma yaparız... Aynen dediğim gibi ne pişirirsen pişir illa yağ salça biber hep çorbaların içine bunları katarız. Pilavı da domates biber doğrarız. Onları yağın içinde kavururuz. Suyunu da dökeriz bulgurunu katarız. Domatesli pilav olur yani. O olmazsa yağ ile pilav pişirirsin. Etli çorbalara baharat kullanırız. Kimyon karabiber. Dağlarda kekik olur onları bulabildiğimiz yerden yolar kuruturuz. Onu da kattın mı daha güzel olur.” (S-K.4)

“...Kısır batırık şimdilerde çıktı. Yörüğe ait değil. Gençler yapıyor. Telefonda televizyondan öğrendiler. Burdaki yerli halktan görürler...” (S-K.8)

“...Yani bulgur pilavı olur sebzeli pilav olur. Çorba yaparız. Patlıcan yemeği yaparsın. Makarna yaparsın. Bazı menemen yaparsın hemen davardan geldin mi domatesi kavurur içine yumurtanı kırarsın. Nohut yemeği yaparsın. Bazı olur bazlamadan sıkma yaparsın çay korsun. Şimdiler Eskiden oturup bir batırık yapmazdık. Örneğin Eskiden tarhana vardiysa onun yerine batırık geldi. Eskiden batırığı bilmezdi mesela bizim yöre. Eskiden insanlar birbirlerine oturmaya gidiyorlarmış ya mesela televizyonun olmadığı zamanlar. O zaman buğday kavurma (kavurga), çıtlık, melengiç onlarla şey yapıyorlarmış. Şimdi millet birbirlerine gidecekler ya batırık kısır köfte. Şimdi eskiden kavurga vardı. Ne biliyim işte. Çıtlık dediğimiz bir takım şeyler. Ama şimdi ne var kimde ne varsa bakkaldan çerez almıştır yerler. Eskiler kayboluyor ama yenisini işte fabrikasyon şeyler ekleniyor. Yani daha modernize şeyler ekleniyor. Batırık bize has bir şey değil aslında. Bizim kültürümüzün yemeği değil sonradan eklendi. Ama artık bizde yapılmaya başladı...” (S-K.10)

“Bazen pilav pişiririz bazen patates yemeği yaparız. Bazen fasulye yemeği bazen patates kızartırız. Bulduğumuzdan pişiririz mercimek çorbası pişiririz. Nohut yemeği yaparız. Domates olursa domates kavurur çorba halinde koruz. Domatesini soğanını doğrarsın bol domates. İçine yeşilbiber doğrarsın kavurur yersin yemek olur. Hani acele olduğu zaman yaparsın. Mesela yumurta yok bunu yaparsın yumurta oldu mu yumurta da koyarsın menemen yaparsın. Domates yemeği olur. Çok aceleyse hemen makarna kor pişirir yeriz... Topalak yaparız...” (S-K.11)

“Dövme pilav pişiririz yahut da makarna pişiririz. Kuru fasulye nohut mercimek ne varsa onu pişiririz. Mesela kısır yaparız öğlen aparatif olarak mercimekli köfte yaparız. Bunlar

erkeklerimiz pek yemez de kadınlar daha çok şey yapar. Batırık yaparız. Akşam yemeğine kısır batırık yapmayız ama mercimekli köfteyi yaparız. Yayla mercimeği de yaparız... Ayran da vazgeçilmezi yani. Mercimekli köfte yaylada da olurdu sehilde(sahil) de olur. Buraya sehil deriz biz. Mesela eskiden arabası yaparlarmış şimdi bizim burda arabası pek yapılmıyor aynı tavuk çorbasından bulamaç yapıyorlar yani sıcak suya. Benim babaannem anaanem yapardı. Ben yapmadım hiç... Çocukluğumun hatırası bu. Siniye koyup ortaya korlardı. Büyük bir tasa köy tavuğu ya da keklik etinden olacak illa. Eskşden her şeyin tadı kokusu vardı ama şimdi yok. Hamur şeyinin ortasını açarlardı çorbayı da ortasına koyarlardı. Herkes aynı tabaktan yerdi ama şimdi herkesin tabağı ayrı. Şimdi modernleştik. Her türlü sebzeyi pişiriyoruz öğlen. Taze fasulye olur kuru fasulye her çeşit olur bamya olur gidip marketten alıp çeşit çeşit yemek yapıyorsun. İçli köfte mantını yapıyorsun aklına ne gelirse. Şimdi bir de internet çıktı. Bütün yemekleri indiriyorsun yapıyorsun. Artık gençlerimiz hep öyle internetten bakarlar her türlü yemek yaparlar. Türlü türlü tatlı pasta börek çörek yapıyorlar. Şimdi 30 senen evveli çökelek pişirirdik süt pişirirdik koca kazanlarda. 150 keçimiz olurdu. Şimdi istediğin kültürden gençlerimiz yemek pişiriyor. Erişteyi bilmeyiz ama biz makarna pişiririz. Salçalı yaparız. Salçası olmayan kıymalı yapar. Yahut da yumurtalı yapar. Ama biz salçalı yapıyoruz çocuklar da üstüne ketçap mayonez döküyor. Mesela şimdi televizyonda her gün bir yemek tarifi. Ordan hoşuna gittiği zaman indiriyor yapıyor.” (B-K.2)

“Sarma dolma yaparsın pilav pişirirsin işte çorba yaparsın. Bulduğunu yaparsın. Sebze yemeğinden de olur. Bulgur pilavı pirinç pilavı yaparsın ama ekseriyetle bulgur pilavı. Sade pilav yaparsın çorbasını yaparsın. İçine patates de korsun güzel olur. Ölemeç yapacan oklava bulamacı yapacan cıvık bulamaç yapacan. Üstüne yağlı pilavı tereyağıyla da yaparız zeytinyağıyla da yaparız. Sebzeli bulgur pilavı da yaparız. İçine bezelye havuç koruz salçası soğanı kimyon karabiber nane kekik bunlardan koruz işte. Çorba çeşitlerinden mesela patates yemeği yaparlar içi patlıcanlı ondan sonra mercimek çorbası topalak çorbası yaparlar. Aklına geleni yaparsın. Batırık, mercimek köfte, kısır yaparsın cacık olur salata olur yanına yaparsın.” (B-K.4)

“Çorba ekseriyetle bizim yemeklerin yanında pilav olur. Ne çorbası pişirdiysek. Topalak pişiririz fasulle pişiririz nohut pişiririz. Yanında devamlı pirinç bulgur pilavu-ı olur makarna olur dövme pişiririz. Bazen olur salçayla bazen olur salçasız pişiririz pilavı. Sebzeden fasulle patlıcan pişiririz biber kavururuz. Bezelye pişiririz. Bezelle pataesi yuka yuka doğrarım ondan geri havuç doğrarım öyle pişiririz etli olur. Ölemeç de yaparız ayranlı çorba yarma pişiririz. Yoğurtlu çorba olur yayla çorbası olur ezme çorbası olur içine domates patates havuç korlar soğan korlar onu ezerler mercimek korlar.” (B-K.5)

“Eskiden içi patatesli bulgur çorbası çok olurdu şimdi yapan kalmadı. Sarmamız dolmamız mesela içli köfte mantı ölemeç yazları yaparlar. Batırığımız kısırımız ondan sonra

tava mercimekli köftemiz mesela ak fasullemiz kuru fasullemiz nohudumuz. Et tava olur tavuk olur. Canın ne isterse mesela patlıcan oates türü yapılır kimi sadece tavuk yapar. Akşam da aynı mesela bazı akşam canımız sıkma börek ister yaparız yeşillik ot böreği. Çökeleğe misal süt katarım biraz onun böreğini yaparım sütün kaymağını içine koyuyorum ıspanak böreği yaparım. Mesela kabak böreği yaparız rendelersin çintersin ondan dörek yaparız. Ispanak böreği yaparken mesela ıspanağı koyduktan sonra içine bide bir kaşık yopurt koruz çökelek gibi olur aynı kapatır saca atarız çok güzel olur o da.” (B-K.8)

“Öğlen yemeğinde kısır yaparız batırık yaparız. Acılı köfte yaparız. Misafir geldi mi çay demleriz onu yapar yeriz. Pilav olur makarna olur yarma çorbası olur mantı yaparız mercimek çorbası içeriz hamur dökeriz onu içeriz hamuru sürteriz böyle nohutlu hamur çorbası deriz. Ondan kerim. Sebze yemeğinden olur.” (B-K.13)

Katılımcılara akşam yemeğinde genel olarak neler tükettikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.10.’da sunulmuştur.

Tablo 4. 10. Akşam yemeği öğününde tüketilen yiyecekler

Yemek Kategorileri	Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer				Boynuinceliler			
		Σi	Σi (302)	%	% (100)	Σi	Σi (602)	%	% (100)
(1) Sıcaklar	(1.1) Çorbalar	68	205	33,1	67,9	162	430	37,7	71,4
	(1.2) Pilav-Makarna-Mantı	47		22,9		65		15,1	
	(1.3) Kırmızı et yemekleri	0		0		32		7,4	
	(1.4) Bakliyat ve tahıl yemekleri	45		22		40		9,3	
	(1.5) Sebze Yemekleri	45		22		123		28,6	
	(1.6) Balık	0		0		8		1,9	
(2) Salatalar ve Mezeler	(2.1) Salatalar	17	33	51,5	10,9	25	110	22,8	18,3
	(2.2) Soğuk mezeler	14		42,4		39		35,4	
	(2.3) Sıcak mezeler	2		6,1		46		41,8	
(3) Hamur İşleri	(3.1) Börekler	14	33	42,4	10,9	23	37	62,2	6,1
	(3.2) Diğer unlular	19		57,6		14		37,8	
(4) İçecekler	(4.1) Soğuk içecekler	15	15	100	5	13	13	100	2,2
	(4.2) Sıcak içecekler	0		0		0		0	
(5) Kahvaltılık	(5.1) Kahvaltı türü	6	16	37,5	5,3	0	12	0	2
	(5.2) Menemen	10		62,5		12		100	

Tablo 4.10 incelendiğinde, Sarıkeçili’lerde sıcak yemek bölümünde belirtilen toplamda 205 ifadeden en fazla çorbaların %33,1 (mercimek, şehriye, un, yarma, bulgur, keklık, soğan, tavuk çorbası, sütlü çorba, oklava bulamacı, ölemeç, tutmaç, arapaşı, paça, ayranası) yer aldığı tespit edilmiştir. İkinci sırada pilav-makarna-mantı %22,9 (sade, sebzeli, şehriyeli veya patatesli bulgur pilavı, pirinç pilavı, sütlü lepe, bulgur lepesi, yoğurtlu veya salçalı makarna, mantı, dövme pilavı) çeşitleri yer almaktadır. Mantı yemeğini sadece 1 kişi ifade etmiştir. Bakliyat ve tahıl yemeklerinin %22 (kuru fasulye, nohut, topalak, topça) ve sebze yemeklerinin %22 (kabak, yeşil fasulye, patlıcan, bamya, patates, karnabahar) aynı oranda ifade edildiği görülmüştür.

Akşam yemeğinde et ürünlerinden bahsedilmediği görülmüştür. Salata ve mezelere baktığımızda, toplamda 33 ifadenin kullanıldığı ve bunun %51,5'inin salata (salata, yeşillik), %42,4'ünün ise soğuk meze (mercimek köftesi, batırık, kısır, cacık), %6,1'inin ise sıcak mezeler (sarma, içli köfte) olarak tüketildiği bulgulanmıştır. Hamur işlerine baktığımızda, toplamda 33 ifadenin kullanıldığı ve bu ifadelerin %42,4'ünü böreklerin (börek, sıkma), %57,6'sını da diğer unlu mamüllerin (bazlama, katmer) oluşturduğu görülmüştür. İçeceklerde ise kullanılan 15 ifadenin %100'ü soğuk içecek olarak ayran olduğu tespit edilmiştir. Bazı akşamlarda kahvaltı türü tükettikler ve bu temada da kullanılan 16 ifadenin 10 tanesinin de menemen olduğu görülmüştür.

Yapılan kategorilerde Boynuincilerde sıcak yemek bölümünde belirtilen toplamda 430 ifadeden en fazla çorba %37,7 (mercimek, tavuk, yarma, yüksük, şehriye, pirinç, yayla, un, bulgur çorbası, tarhana, oklava bulamacı, ölemeç, tutmaç, mırmırı (ezogelin), arabaşı, ayranaşı) tüketildiği görülmüştür. Bunu takiben sebze yemeklerinin %28,6 (kabak, yeşil fasulye, patlıcan, bamya, patates, bezelye, karnabahar, brokoli, karnıyarık, barbunya) yer aldığı tespit edilmiştir. Devamında ise pilav-makarna-mantı türlerinin %15,1 (sade, şehriyeli, sebzeli ve patatesli bulgur pilavı, pirinç pilavı, sütlü lepe, bulgur lepesi, dövme, yoğurtlu veya salçalı makarna ve mantı) yer aldığı görülmüştür. Sonrasında da bakliyat ve tahıl yemekleri %9,3 (kuru fasulye, nohut ve topalak), kırmızı et yemekleri %7,4 (tava, ızgara, paça, yahni, pırzola, lahmacun, etli ekmek), en az ifade edilen balık %1,9 yer almıştır. Sarıkeçililerde olduğu gibi Boynuinceli yörüklerde de et oranının bu rakamdan ibaret olmadığı, sebze yemekleri, bakliyat ve tahıl yemekleri ve bazı çorba türlerinde de et kullanıldığı ifade edilmiştir. Salata ve mezeler için kullanılan 110 ifadeden en fazla sıcak meze %41,8 (sarma, dolma, içli köfte, analıkızlı) tüketildiği tespit edilmiştir. İkinci sırada soğuk mezelerin %35,4 (mercimek köftesi, batırık, kısır, babagannuç) ve sonrasında %22,8 oranıyla salataların (salata, yeşillik) tüketildiği görülmüştür. Hamur işlerinde kullanılan 61 ifadeden %62,2 oranında börek (börek, sıkma), %37,8 oranında da diğer unlu mamüllerin (bazlama, erişte, yağlı ballı, sermeç, saraylı) kullanıldığı belirtilmiştir. İçeceklerde ise kullanılan 13 ifadenin tamamının ayran olduğu tespit edilmiştir.

Her iki grup arasında farklılıkların olduğu görülmektedir. Yemek çeşitliliği bağlamında Sarıkeçili yörüklere nazaran Boynuinceli yörüklerinde yaklaşık iki kat daha fazla çeşit olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgu, Demir'in (2006) yerleşik düzene geçişle beraber değişen sosyo-kültürel yapının mutfak bağlamında da değişikliğe neden olduğu ifadesini desteklemektedir. Ancak konargöçerlerde genel olarak mantı yemeğinin yapılmadığı görülmekteydi. Bu bağlamda, köylülerle etkilenme durumları ortaya çıkmaktadır ki bu durum Yalçın'ın (2013) çalışmasında bahsettiği köylere yakınlığın getirdiği etkileşimi destekler niteliktedir. Mercimek köftesi, batırık, sarma, kısır ve içli köfte çeşitlerini katılımcılardan birer kişi söylemiştir ve bu yiyeceklerin yakın

zamanda yapılmaya başlandığı ifade edilmiştir. Bu bulgu da yeni yeni yiyeceklerin Sarıkeçili mutfağında yerini aldığını belirten Yalçın'ın (2013) ifadesini desteklemektedir.

“Akşam çorba kuru fasulye nohut gibi mercimek gibi öyle şeyler... Biz hep tereyağında yaparız. Hiç zeytinyağı kullanmayız. Bir tek çörek yaparken zeytinyağı kullanırız. Çörek mayalı hamurdan olur ona katarız sadece. Bide patates falan kızartırken... Çorba olarak kuru fasulye mercimek nohut yaparız. Ondan sonra ekmekasını yaparlarmış eskiden de biz yapmayız bilmem yani. Tarhana yapmayız. Topalak var bide...Tavuk çorbası (arapaşı) yaparız...” (S-K.1)

“Ya öğlen pilav falan pişirirsen akşam da ya mercimek ya şehriye çorbası bişeyler pişirirsin. Bazen börek sıkma yaparlar. Her zaman aynı olmaz. Bazen peynirle çayla kahvaltı gibi yaparız. Sıkmaı sadece peynirden yaparız. Ayrandan başka içecek bir şey yapmazlar.” (S-K.3)

“Kuru fasulye yanına pilav yaparsın. Tavuk olur çorbasını yaparsın. Haşlatır dideriz. Salçayla ince yağla kızartırız. Biberle baharatla karabiber kimyon katarız yaparız. Suyunu da dökersen koyulaştı mı indirirsin. Yanına pirinç pilavı yaparsın bulgur pilavı yaparız. Evde hangisi varsa onu yaparız. Ama illaki yanında pilavı olur. Şehriyeyle pirinci karıştırır yaparız. Pilavı sade de pişiririz bazı domatesli de yaparız bulgurlu pilavı...” (S-K.4)

“Yörüğün yemeği bulgur pilavı, patatesi yemeği kuru fasulye olur. Öbürleri oldu mu yaparsın. Öğlen pişirdiğin yemek var ise onu yersin. Olmadı bulgur pilavı çorba yaparsın. Ne var iste elinde onu pişiriverirsin..” (S-K.13)

“Akşam yemeğinde ya denk geleni yaparız. Özellikle bir yemek yapmam. Annemizden alıştık her şeyi. Annem sarma yapardı un çorbası yapardı. Un bulamacı yapardı. Yoğurtlu sarımsaklı mantı yapardı. Ondan sonra o mantı dediğimin içine hamurunu küçük küçük küçük keserdi yağda tereyağında biberle kızartırdı. O yoğurtlu mantının üstüne dökerdi. Hamuru ne hal yapardı bilin mi öyle hamuru az kalın normal biz bazlama atardı onun sacın üstüne koyardı. Tekrar bıçakla böyle keser keser keser böyle böyle böyle keser onu suda kaynatırdı. Ondan sonra onun içine sarımsağını yoğurdunu koyardı o dediğimi de kızartırdı hamurunu dökerdi üzerine yerdik mantı derdik. Ben yapmıyorum onu bazen arada bir yaparız devamlı yapmayız...” (S-K.15)

“Akşamları genellikle sulu yemek pişiyor. Sulu dediğim çorba mercimek. Çorba çeşitlerinden biz mercimek çorbası yaparız genel olarak. Yayla çorbası yapıyoruz tavuk çorbası yapıyoruz. Ondan sonra patates çorbası. Bizim kendimizde tarhana pek geçmiyor. Şehriye çorbası da yapıyoruz. Hepsı aynı şekil yaparız... Piştikten sonra yahut pişmeden evveli içine salçasını yağını korsun piştikten sonra onu blendırla ezersin. Süzersin o soğan patates ezilene kadar. Üstüne salçalı yağı da dökersen isteyen nane de korsun karabiber korsun pişerken iyice korsun. Pratik çorba. Eskiden yapılmazdı bu şimdi pratikten yapılır oldu... Kuru fasulye yayla mercimeği de yaparız. Bizim yaylamızın mercimeği öyle kahverengi olur. Bunun hem köftesi güzel olur ayriyeten bir lezzeti olur çorbası da olur. Ekeriz yaylaya ablamgiller ekerler ya

satarlar hediye olarak da verirler. Çiftçilik yaparız bizim artık köyde hayvan yok. Yaylaya gidenin hayvanı olur. Her türlü hayat var bizde okuyan da var hayvancılık yapan da çiftçi olan memur olan var. Ben bütün çocuklarımı okuttum.” (B-K.2)

“İçli köfte analıkızlı yapılır. Arada balık da yaparız. Izgara da yapan kızartırsın da. Cacık yaparsın pilav yaparsın. Taze fasulye. Patates yaparsın. Dediğim gibi patates kızartması yaparsın. Kuru fasulye yaparsın nohut yaparsın tabi yanına pilavını yaparsın. Patates tava yaparsın... Kabağı da aynı cacık yapar gibi doğrarım. Onu güzelce kavururum karabiberini kimyonunu katarım. Aynı onun yanına da cacık yaparım makarna yaparım pilav yaparım. Börek yaparım ot böreği çökelek böreği. Sıkma yaparım. Çökeleğin içine soğanı da koyarım. Patlıcan pişiririm sarma dolma yaparım. Patlıcanı kızartırım ben yağda... Patlıcanı kızarttıktan sonra diğer malzemeleri korum. Karnıyarık yaparım. Sonra bezelye yaparım havuçlu patatesli. Barbunya yaparım. Barbunyayı sade yaparım. İçli nohutlu bamya yaparım... Dediğim gibi içli köfte yaparım. Haşlama yaparım et haşlama. Bazen kıyma kavururum yanına cacık yaparım. Tavuk çorbası yaparım. Lahana böreği yaparım... Topalak yaparım hamur çorbası yaparım yayla mercimeği yaparım. Genelde ezme çorbayı çok yaparım ezogelin çorba mı denir ona... Cıvık değil de koyudan biraz daha şey akışkan oluyor. Mercimek köfte yaparım kısır batırık yaparım. Çılbır yapardık. Yumurtayı çırparsın içine un da çırparsın. Ondan sonra katığı kavurursun soğanı salçanı suyunu dökersin o kaynadı mı yumurtayı dökersin karıştırı karıştırı o çılbır olur işte.” (B-K.3)

“Akşam yemeğinde biz köylüyüz evde olursak evveli yemek yaparız. Dağdan gelen pilav salata yapar hemen bi ayran turşu yiyiyerir. Vaktin yok hemen yapan. Ama evde oldun mu mantı yapan topalak yapan analıkızlı yapan fasulle yapan nohut yapan ezme yapan diri mercimek köftesi yapan nohutlu çorba yapan...” (B-K.5)

“Akşam da öğleden kalırsa onu yeriz. Börek yaparız sıkma yaparız içli köfte yaparız yüzük çorbası dökeriz topalak yaparız ondan sonra sabah kahvaltısına menemen yaparız ondan sonra çorba çeşitlerinden ezogelini yaparız. Şehriye çorbası aşure yaparız tavuk çorbası yaparız unlusunu da yaparız unsuzunu da yaparız arabaşı yaparız tutmacı da yaparız. Sıcakta hele onu içeriz.” (B-K.7)

“Akşam öğlen farklı olmaz aynından yaparsın çorba yaparsın ezme çorbası olur mantı olur şehriye çorbası sütlü çorba olur. Ne bileyim işte hamur çorbası tutmaç olur. Nohut yemeği olur. İçli köfte öyle...” (B-K.9)

“Bulgur çorbasını eskiden yapardı annem. Yumurtalı çılbır çorbası (çılbır) yapardı annem. Biz yapmıyoruz sütlü çorba yapardı annem bulgurla pirinçle fark etmez. Suda pirinci haşlardı üzerine sütü katardı kaynayınca olurdu tuz da koyardık bide pul biber üzerine ama şimdi çocuklarım sevmiyor yapmıyoruz ama kardeşimgil yapıyor. Dövmeyi pek nadir yapıyoruz çok zahmetli olduğu için.” (B-K.10)

“Akşam yemeğinde olandan yeriz burda en çok lahmacun etli ekmek patlıcan pişiririz pata pişiririz onu yeriz. Karnıyarık babagannuş mantı yaparız. Sarma sararız dolma yeriz. Barbunya bezelye. Bazen canım istedi mi semizotundan börek atarız sıkma yeriz. Ölemeç yaparız kabak böreği yapar yeriz ileğen böreği yaparız. Bamya yaparız. Yayla çorbası yaparız.” (B-K.13)

Katılımcılara atıştırmalık olarak tükettikleri yiyecek ve içecekler sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.11.’de sunulmuştur.

Tablo 4. 11. Atıştırmalık veya ikramlık olarak tüketilen yiyecek ve içecekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1)Kuruyemişler	29	41,4	34	27,9
(2)Diğer	12	17,1	10	8,1
(3)İçecekler (siyah çay hariç)	10	14,2	6	5,1
(4)Kek-Kurabiye-Tatlı	7	10,1	26	21,3
(5) Bisküvi-Kraker-Gofret	7	10,1	9	7,3
(6) Meyve	5	7,1	37	30,3
TOPLAM	70	100	122	100

Tablo 4.11 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların atıştırmalık veya ikramlık olarak en fazla kuruyemiş %41,4 (çekirdek, fıstık, fındık, çerez, ceviz, kavurga, kölleme, darı, kuru üzüm) tükettikleri, bunu takiben diğer %17,1 olarak belirtilen kategorideki ürünleri (akşamdan kalma yemek, sıkma, börek, çörek, bişi, sermeç) tükettikleri tespit edilmiştir. Bunların dışında her gün tükettikleri siyah çay hariç içeceklerde %14,2ayran, bitki çayları ve gazlı içecekler tükettikleri tespit edilmiştir. Kek-kurabiye-tatlı%10,1 (kek, pasta), bisküvi-kraker-gofret %10,1 (bisküvi, çubuk kraker) ve meyve %7,1 (elma, portakal, mandalina, muz, nar) tükettikleri görülmüştür. Sarıkeçili’lerin konargöçer yaşama devam ediyor olsalar da pasta çeşitleri, hazır gıda gibi ürünlerin de mutfaklarına girmiş olduğu tespit edilmiştir. Yerleşik Boynuinceli’ler incelendiğinde, akşam atıştırmalık olarak en çok meyve %30,3 (meyve, elma, erik, şeftali, çilek, portakal, mandalina, muz, kayısı, dut, greyfurt, şekerpare, üzüm, avokado, incir, armut, kiraz, nar) ve kuruyemiş %27,9 (çekirdek, fıstık, fındık, çerez, ceviz, kavurga, kuru üzüm) tükettikleri görülmüştür. Bunu takiben kek-kurabiye-tatlı%21,3 (kek, pasta, çörek, kurabiye), diğer %5,1 (sıkma, sigara böreği, börek, poaça), bisküvi-kraker-gofret %7,3 (bisküvi, çubuk kraker) ve içeceklerden de çay haricinde %5,1 kahve, gazlı içecek, ayran tükettikleri görülmüştür.

Katılımcıların atıştırmalık olarak tükettikleri yiyecek ve içecekler incelendiğinde, Sarıkeçili’lerinin yaşamında literatüre göre var olmayan pasta çeşitleri, hazır gıda gibi ürünlerin de mutfaklarına girmiş olduğu tespit edilmiştir. Bu tespitin de yine köylü kesime yakın olma ve onlarla olan etkileşim sonucu kültürel geçişin sonuçlarını belirten Yalçın’ın (2013) ve artık internetin hayatlarına girmiş olması bakımından da Harunoğulları & Polat’ın (2018) ifadelerini desteklenmektedir. İki grup karşılaştırıldığında, Boynuinceli’lerde daha çok ürün çeşidinin

tüketildiği görülmüştür. Nitekim yerleşik olarak yaşamalarından dolayı farklı mutfaklarla tanışma imkânı bulmaları ve her çeşit ürüne rahatlıkla ulaşabilmeleri bu değişimde etkili olmuştur. Boynuinceli'lerde meyve çeşitlerinin çok fazla olduğu tespit edilmiştir. Bu da yerleşiklerin daha çok tarımla uğraşmaları ve köyde yaşıyor olmaları ve hem kendi bahçelerinde var olması hem de komşulardan temin etme imkânlarının var olmasından kaynaklandığını belirten Demir'in (2006) ifadesini destekler niteliktedir.

"Zaten bizim akşam ekmeğini yiyesiyse saat yatsı ezanı okur çoğu zaman. Ondan sonra bir şey yiyemen... Yorgun olursun sabah erken kalkacağından hemen uyursun. Ama kışın olsa buralarda o kadar zor olmaz. Davarları hepsini toplamadan yemeğe oturaman ondan sebep yani." (S-K.3)

"Pasta olur kek olur. Pişi (bişi) yaparlar zeytinyağıyla. Sobalı fırında çörek yaparız. Pudingli bisküvili pasta yaparız. Çerez olur alırız yeriz. Kışın normal kek de yaparız. Sobada pişiririz. Fıstık fındık olur. Kölleme olur..." (S-K.6)

"Yani akşamdan yemek var ise onu yersin. Bazlamayla sıkma eder yersin. Şimdi bizde hiçbir şey olmadı mı illa bazlama peynir olur. Hazırda onu dürer yersin." (S-K.10)

"Şimdi aslında yorgun olursun yatarsın hani. Yatmadın acıktın diyelim çay yaparsın yanına çekirdek kırarsın. Kavurga varsa onu yersin. Peynir bazlama yersin yani dediğim gibi bizim o an elimizde ne var ise onu yeriz seçmeyiz yani..." (S-K.11)

"Atıştırmalık olarak çerez olur ya. Ya bir kek yaparsın kurabiye yaparsın misafirlerin gelirse ikram olarak ya kendin yaparsın ya hazır yaparsın. Mesela çerez olur genelinde fındık ceviz olur kahvenin yanında. Kahve eskiden önemli değildi şimdi biraz yaygınlaştı. Atalarım zamanında kahve içirmiş de çay bilinmezmiş. Şimdi kahve içilir oldu çay da vazgeçilmez. Eskiden yayla kenger kökünden kahve yaparlarmış..." (B-K.2)

"...meyve çay. Kışın genelde kuru üzüm ceviz, fıstık. Yazın mesela ne olur meyve kek çerez kurabiye yaparım çubuk kraker falan alırız." (B-K.3)

"...ya bizim olduğumuz yerde narenciye çok ya portakalsız mandalinasız greylarısız durulur mu? Üzüm, nar, şekerparem var narım var avokadom var incir var erik var portakal 3 çeşit var." (B-K.14)

"Amannn elma yeriz armut yeriz. Kiraç yeriz ne bulursak kayısı yeriz üzüm yeriz. Kışın nar yeriz fıstık fındık yeriz ceviz yeriz çerez yeriz. Börek yeriz, kek yeriz." (B-K.15)

Katılımcılara salata olarak neler yedikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.12.'de sunulmuştur.

Tablo 4. 12. Soğuk mezeler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	% Ürün*	% Kişi**	Σ	%Ürün	%Kişi
(1) Salatalar	14	70	93,3	15	39,5	100,0
(2) Patates salatası	2	10	13,3	8	21,1	53,3
(3) Avokado salatası	0	0	0,0	7	18,5	46,7
(4) Brokoli salatası	0	0	0,0	2	5,3	13,3
(5) Turşu	1	5	6,7	1	2,6	6,7
(6) Babagannuç	0	0	0,0	1	2,6	6,7
(7) Biber közlemesi	0	0	0,0	1	2,6	6,7
(8) Böğrölce salatası	0	0	0,0	1	2,6	6,7
(9) Ezme salata	0	0	0,0	1	2,6	6,7
(10) Piyaz	0	0	0,0	1	2,6	6,7
(11) Yeşillik	3	15	20,0	0	0	0,0
TOPLAM	20	100	15	38	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.12 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcılardan 1 katılımcının cevap vermediği gözlemlenmiş ve katılımcıların %93,3'ü genel olarak salata %70 tükettikleri görülmüştür. Bunun dışında yeşillik %15, patates salatası %10 ve turşunun da %5 tüketildiği görülmüştür. Boynuinceli katılımcıların hepsinin salata tükettikleri görülmüştür. Salata çeşitlerinden patates salatasını katılımcıların %53,3'ünün, avokado salatasını katılımcıların %46,7'sinin, brokoli salatasını katılımcıların %13,3'ünün tükettikleri, turşu, babagannuç, biber közlemesi, böğrölce salatası, ezme salata ve yeşillik katılımcıların %6,7'sinin tükettikleri belirtilmiştir.

Görüşme yapılan hemen hemen her Sarıkeçili'lerin evinde salata ve türevlerinin tüketildiği görülmüştür. Bu noktada görüşülen Sarıkeçili'lerin mutfaklarındaki bu değişimle, Johansen'in (2011) belirttiği genellikle bulgur ve ayrandan oluşan tek yönlü beslenme alışkanlığının artık terk edildiği görülmüştür. Araştırma sahasında görüşme yaptığımız katılımcılar, konargöçer yaşamın yaylalara sebze taşımanın kolay olmadığı eski dönemlerinde salata tarzı yiyeceklerin bu kadar çok tüketilmediğini belirtmişlerdir. Günümüzde ise Arpaçbahış Kasabası'na yerleşmiş olan Boynuincelilerin sofrası kültüründe salata tüketme alışkanlığının oldukça sıklaşmış olduğu, avokado salatası, brokoli salatasına kadar mutfaklarına çeşitliliğin girmiş olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla mutfak kültürünün ciddi anlamda değişikliğe uğramış olduğu görülmektedir. Bu sonuçlar Demir'in (2006) ifadelerini destekler niteliktedir. Nitekim Demir (2006), konargöçer yaşamda hayvancılıkla uğraşan Boynuinceli'lerin, yerleşik düzene geçişleriyle beraber tarım ve ticarete yöneldiklerini ve bu yönelimle beraber hem sosyal hayatın hem de mutfak kültürünün de buna bağlı olarak değişime uğradığını belirtmiştir. Sarıkeçili yörüklerin kışlak dönemde, kara çadırın kenarında ekmiş olduğu yeşillikler Şekil 4.6.'da sunulmuştur.



Şekil 4. 6. Sarıkeçili yörüklerin kışlak döneminde kara çadır kenarında tarımsal üretimi

“Genelde elimizde ne var domates salatalık marul varsa doğrarız sirke kullanmayız biz. İstersen zeytinyağı dökersen limon olur narekşisi olur dökersen yersin. Temizlik otundan var ise onu limonlar salata edersin.” (S-K.3)

“Domatesi soğanı doğrarsın. Salatalığı da marul varsa o da olur. Kara lahana katan da olur. Bir de yiyeceğin yağ döker yemeğin dökmez. Bunları yaparız ya da yemeğin yanında da getirir yeriz.” (S-K.5)

“Yani elimizde ne varsa işte böyle doğrarız. Yeriz. İçine nar ekşisi katarım ben. Çoğu kişi salatada kullanmaz da biz severiz. Alırız dışardan. Yapamayız biz. Bilmem de zaten. Bir de yumurtayı haşladık mı patates ve yeşil soğanla bir de öyle salata yaparız.” (S-K.7)

“Yeşillerden otlardan sebzelerden yaparız. Mesela kara lahana aldırımdır turşusunu kurdum salataların içine koyarım. Ufak ufak doğradım termusa doldurdum sirkesini koydum tuzunu attım. Azıcık da cıvımasın diye limon tuzunu attım. Salatalık turşusu da yaptım beyaz lahana varsa onu da yaparım. Karnıbahardan da yaparım. Karnıbaharı içine kara lahana da korsun havuç da korsun hepsini karıştırır yaparsın. Elma sirkesi olacak. İyice basacan ileğende ama tam kapağına göre basacan hava almayacak.” (S-K.11)

“Yaparız. Domates salatalık marul soğan havuç mor lahana hepsini maydanoz roka bunların güzel salatasını yaparız karıştırıyoruz. Temizlikotunun da salatasını yaparız. Gerdeme esas şekerin düşmanıymış bu yanlarda yok yaylada olur.” (S-K.15)

“domatesi doğrarız maydanozu kara lahana salatalığı doğrarız ondan sonracığım havuç koyan kor. Çeşit çeşit şeyler koyarsın. Tokmakandan da salata yaparız. Onun böreğini de yaparız...” (B-K.1)

“...patates salatası yaparız. Elindeki sebzelerden de olanları doğrarsın salata yaparsın. Semizotundan da salata yaparsın tokmakan derler bizde limon sıkarsın tuz atarsın yersin. Kimisi rus salatası yapar. Kendini geliştirenler herkes yapmaz. Yapan var yani. Roka salatası yaparız. Ayrı ayrı da yapılır beraber de yapılır. Salatalıktan semizotundan cacık yaparız. Kimisi semizotunu az haşlar öyle ayranını döker o da güzel olur.” (B-K.2)

“Kırmızı lahananın salatasını yapıyoruz semizotunun yapıyoruz. Maruldan ne bulursak salata yapıyoruz yani salatamız geniştir. Ezme salata yapıyoruz. Böğrülçenin salatasını yapıyoruz. Böğrülceyi bahçemizde ekıyoruz. Onu az suda haşlayıp zeytinyağı sarımsak limon kırmızıbiber ve tuzla marine ediyoruz onu çok güzel oluyor. Avokadoyu çok yaparız. Avokado bitene kadar kahvaltıda da akşam meyve olarak da yeriz. Tuz kırmızıbiber biraz zeytinyağı koyarız bide limon marine ederiz ekmeği bandıra bandıra yeriz salatasını. E vitamini yönünden zengin olduğu için çok seviyoruz tüketiyoruz bahçemizde de var. Brokoliyi yoğurtlu yoğurtsuz tüketiyoruz çok seviyoruz.” (B-K.10)

“...yazın tokmakan fazla olduğu için ve çok faydalı olduğu için sarımsaklı tokmakan çok yapılır. Kırmızı lahana çok kullanılır. Patates salatası marul salatası çok yaparız yazın özellikle. Karnabahar kabak filan kızartmasını yaparız. Avokado salatası yaparız.” (B-K.11)

Katılımcılara tatlı olarak neler yedikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.13.’te sunulmuştur.

Tablo 4. 13. Tatlı çeşitleri

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1) Yaş pastalar	1	1,4	9	11,1
(2) Sütlu ve hafif tatlılar	8	10,8	8	9,9
(3) Pekmezli tatlılar	58	71,7	3	3,7
(4) Şerbetli tatlılar	3	4,0	14	17,3
(5) Kek-kurabiye	1	1,4	26	32,1
(6) Diğer tatlılar	3	10,8	21	25,9
TOPLAM	74	100	81	100

Tablo 4.13 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların en fazla pekmezli tatlıları %71,7 (pekmez helvası, akıda, un helvası, pekmezli bulamaç, karlı pekmez (karsambaç), ballı pekmezli kavurma, çığırman, ekmekli) tükettikleri görülmüştür. Sonrasında sütlu ve hafif tatlılar %10,8 (sütlaç, pelize), şerbetli tatlılar %4 (baklava, kadayıf, kabak tatlısı), diğer tatlılar %4 (un helvası, hoşaf, aşure, irmik helvası), yaş pastalar %1,4 (mozaik pasta) ve kek-kurabiye %1,4 (kek) tüketildiği tespit edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların ise en fazla kek-kurabiye çeşitlerinden %32,1 (revani, haşhaşlı tatlı, kek, kurabiye) tükettikleri görülmüştür. Yine çoğunlukla tüketilen tatlılardan diğer tatlıların da %25,9 (irmik helvası, un helvası, aşure, poğaç, çörek) yüksek oranda tüketimi olduğu tespit edilmiştir. Diğer tatlıları takiben şerbetli tatlıların da %17,3 (baklava, kadayıf, oklava tatlısı, bülbülyuvası, kalburabastı) tüketiminin yoğun olduğu görülmüştür. Sonrasında yaş pasta %11,1 (yaş pasta, mozaik pasta), sütlu ve hafif tatlılar %9,9 (sütlaç, sütlu kabak tatlısı, puding) tüketildiği görülmüştür. Boynuinceli katılımcıların ez an pekmezli tatlılardan %3,7 (pekmez helvası, pekmezli bulamaç) tükettikleri tespit edilmiştir.

Konargöçer Sarıkeçili'lerin pekmezi çok fazla kullandıkları ama yeni yeni öğrenilmiş tatlıların da mutfaklarına girmiş olduğu tespit edilmiştir. Konargöçerlerin en fazla tükettikleri tatlı çeşidi olan pekmezli tatlıların, yerleşik Boynuinceli'ler tarafından en az tüketiliyor olması, yaşam şeklinin değişmesi, imkânların artması ve yeni tatların eski tatların yerini alması gibi sebeplere bağlanabilir. Bu bağlamda, Demir'in (2006) bahsettiği yaşam şeklinin mutfak etilediği ifadesi desteklenmiştir. Sarıkeçili yörüklerinde tatlı olarak tüketilen karsambaç ve pekmez helvası Şekil 4.7.'de sunulmuştur.



Şekil 4. 7. Sarıkeçili yörüklerinde karsambaç ve pekmez helvası

“Pekmez helvası yaparız. Yağını kızartırsın içine ununu katarsın. Ondan sonra pekmezini dökersin. Ezersin ezersin iyice oluverir. Gelinler kek yaparlar. Çikolata falan katarlar. Sobanın içinde yaparlar. Ben bilmem onu uşaklar yaparlar. Bisküviden de yaparlar çiğ pasta yaparlar. Çikolata dökerler üstüne...” (S-K.4)

“Kabak tatlısı yaparlar. Kabağı doğrarsın böyle topak topak. Üzerine tahin şeker dökersin ceviz atarsın soba fırına atarsın orda erir. Dağlarda arı bulursam bal keserim. Baklava kadayıf alırız şerbetini yapar üzerine dökeriz. Un helvası da yaparız. Unu kavurur pekmez dökeriz. Sütlaç yaparız üzerine tarçın atarız...” (S-K.6)

“Sütlaç yaparız. Kabuğu çıkık buğday keşkek yaparlardı evveli düğünlerde de ondan sütlaç yaparlar. Buğdayı ateşe korsun suyunu da pişer pişer. Azıcık süt de dökersin onunla da pişer. Şekerli yersen şeker korsun tuzlu yersen tuz katarsın. Aşure gayri biraz var. Zaten aşurenin malzemesi buğday. Evveli buğdayını katarsın sonra fıstığını katarsın. Biraz üzüm sonra bir iki nohut sonra satılan fındık katarlar. Onu tadını asıl katan da tarçındır. Hepsini kaynatacak onun. Kuru kayısı falan da katan olur. Muharrem ayı geldi mi pişirirler. Andız pekmezini evvel yaparlarmış ama onlar çok yapardı yoksulluk vardı. Şimdi üzüm pekmezini bile çok yiyen olmaz. O andızı kırarlarmış kırarlarmış. Andız öyle tatlandığında piştiğinde toplarlardı. Ondan sonra suda ıslarlarmış. O ıslandı mı rengi suya çıkarmış. O suyu kaynatırlarmış pekmez olurmuş. Akıda, pekmezi kaynatır kaynatır tam koyudu mu akıda olur macun gibi. Üzüm pekmezinden yaparlar. Pelizeyi işte yufka ufağı doğruyorlar pekmezin içine. Evvel altına yağ katarlardı. Yağı eritirler pekmezini katarlar içine azıcık su katarlar... Ateşin üstünde kaynata kaynata. Pelize

olur. Şimdi yiyecek yok. Bunlar hep yoksullukta yapıldı. Buğdayın nişastasından helva ederlerdi bulamaç yaparlardı. Pekmeze azıcık su katarlardı sonra nişastayı katarlardı duru olurdu... Pekmez helvası diri olur onu yağ ile yaparsın. Aynı dediğim nişasta unu koyarlar. Sonra pekmezini de katarlardı... Nişasta unu yağ ile karıştırırlar o koyurur yani helva derlerdi... Lokma dökmeyiz biz yapmayız... Karlı pekmez olur. Bizim yörüğe karsambaç de bilmezler. Karlı pekmez dedin mi hepsi bilir. Gittiğin yerde kar yağarsa pekmezin de varsa yaparsın. (S-K.8)

“Geneli pekmez helvası olur şimdi yapacak orada. Zeytinyağıyla da yapılır tereyağıyla da. Sütlaç da yapıldı aşure de. Evveli atalar ederlerdi yani. Pekmezden komposto yapardık hoşaf derler ona. Ondan sonra tahanlı pekmez çok var. İçine tahan koyarak evde var yani. Bir de şeyimiz vardı. Hayvanın iç yağın dondururlar eritir dondurup ebem rahmetli katmer yapardı. Böyle katardı katlardı katlardı kıpkırmızı olurdu onu yedik. Şimdiler pek yapılmaz oldu.” (S-K.9)

“Pekmez helvası yaparız. Tereyağını tavaya atarsın unu kavurursun sonra pekmezi dökersin ama sürekli karıştırırsın o böyle macun kıvamına gelene değin pişirirsin. Sonra indirip soğutursun. İçine fıstık cevizden atmak istedin mi atarsın. Akıda yaparsın. Pekmezin olmadı mı pekmez yerine şeker de katarsın un helvası yaparsın akide şekerin ham maddesi. Normal pekmezi kaynata kaynata koyu kıvama getirir. Biraz yanık sarı yani tam sertleşmez donmaz ama tam koyu kıvam alır. Tadı da değişik olur biraz daha keskinleşir. Pekmezi fazla kaynatırlar sadece. Onu da ekmeğe arasına katar yeriz. Zaten biz ne yapsak ekmeğin içine katar yeriz.” (S-K.10)

“Aşure yapmadık. Sütlaç yaparız. Pirinci kaynata kaynata tam özleştirmiş sütünü koyarsın. Ondan sonra şeker koyarsın. Tabağına kattın mı tarçın dökersin yersin. Akıda yaparız. Pekmezi pişire pişire katılaştır tatlı olur. Pelize için buğdayı ısıyorlar. Buğday tam cıvıdığı an Onu sık sık sıkıyorlar. Buğdayın içindeki sütü çıkıyor. Onu kurutuyorlar nişasta oluyor. Tereyağını kavurursun nişastanı katarsın aynı pekmez helvası gibi olur. Şimdi o buğdayın ununu çıkarması zor iştir. Uğraştırır yani. Şimdi hazır satılan var da içine katıyorlar bilmeyiz. Şimdi bazlama atılan unlarda bile karışım vardır yani. Biz görmüyoruz. Eskiden hep olurdu da şimdi de yaparız yani buğdayı alırım öğütürüm değirmende yani. Çılbır dediğin tereyağını kavurup pekmezi pişirdiğin heralde onu yaparız. İrmik helvası da yaparız. Aynı tereyağını kavur un yerine irmik kat şerbetini dök.” (S-K.13)

“....Kızgın köz yapardık onun üzerine bir tepsi onun üzerine de sac koyardık. Sacın üstüne de az bir odun altında çay demlenene kadar kek pişerdi. Yaylada keki öyle pişirirdik. Eskiden ileğen çöreği vardı onu da böyle yaparlarmış. Mayalı hamurdan yaparlarmış. Kız gelin olunca annesine gittiği zaman yahut annesi kızına geldiği zaman yahut da bir yerden bir yere gidildiği zaman veyahut da mezar ziyaretine gidildiği zaman çörek vazgeçilmezdi. Tereyağlı veya zeytinyağlı çörek. Şimdi de yapılır da eskiden daha çok yapıldı.” (B-K.1)

“Helva yaparlar ben yapmadım. Revani yapıyoruz. Haşhaşlı tatlı. Mesela benim kızım kalburabastı yapar bülbülyuvası yapar çeşit çeşit ama biz yapmayız. Baklava yapan var. Aşure yaparız genelde. Eskiden yapılmazdı 15 20 senedir yapılır. Genç nesilde yapan oldu da biz yapmayız aslında lokmayı.” (B-K.2)

“Oklava tatlısı yaparlar uşaklar. İçi cevizli. Yufkayı açarız içine cevizi koruz sonra onu sara sara bükürüz. Fırına atarız sonra şerbetini dökeriz. İrmik tatlısı yaparız. Üstüne dökme koyu bulamaç derler. de tereyağı kavurur bal da üstüne dökerdik eski tatlımız o. Tel kadayıf tatlısı yaparız bayramda. Kek yaparız. Haşhaşlı tatlı yaparız revani yaparız.” (B-K.5)

“Tatlıdan irmik tatlısı puding yaparız mozaik pastası yaparız haşhaşlı pasta irmik tatlısı yaparız. Bizim kız yaş pasta yapar. Her türlü yapar bizim kız. Sütlu kabak yapılır yerken şeker atarsın. Kabağı haşlarsın az bi su koyarsın zaten o haşlandıkça ezilir kendisi. Haşlandıktan sonra süt dökersin işte onunla da haşlanır az şeker atarsın o da sütlaç gibi bişey oluyor. Ispanaklı kek yapar kızım. Cevizli tarçınlı kek yapar meyveli kek yapar.” (B-K.8)

“Poğça olur kek olur. İrmik helva yaparım. Baklava açarım. Pudingli pastalar yaparım. Aşure olsun sütlaç olsun yaş pastaya varana dek hepsinden yaparım. Revani yapıyorlar irmik helvası yapıyor her yerde sütlu sütsüz fark etmez yani. Haşhaşlı pasta yaparız. Pekmezli helvayı annem yapar hala. Ben yapmıyorum. Kızlar un helvası yaparlar. Tereyağıyla pekmezi biraz kaynatırsın üzerine biraz da pul biber döküyorum kahvaltı yiyorsun kışın insanın içini de ısıtıyor.” (B-K.10)

4.4. Katılımcıların Mevsimsel Tükettikleri Yiyecek ve İçeceklere Dair Bulgular

Mevsimsel olarak hazırlığı yapılan ve tüketimi gerçekleştirilen yiyecek ve içecekler ifadesi altında bilgi toplanmaya çalışılan konular; mevsimlere göre genellikle tüketilen yiyecekler, kış için yapılan hazırlıklar ve ürünlerin günlük ve mevsimlik muhafazaları olarak belirlenmiştir.

Katılımcıların mevsimlere göre ne gibi yiyecekler tükettikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.14.’te sunulmuştur.

Tablo 4. 14. Mevsimlere göre tüketilen yiyecekler

Kategoriler	Yemek Kategorileri	Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer				Boynuinceliler			
			Σi	Σi (39)	%	%100	Σi	Σi (64)	%	%100
Yaz mevsiminde	(1) Sıcaklar	(1.1) Sebze yemekleri	24	31	77,4	79,5	26	46	56,5	75,4
		(1.2) Çorbalar	0		0		18		39,1	
		(1.3) Kırmızı et yemekleri	7		22,6		2		4,4	
	(2) Salatalar-Mezeler	(2.1) Salatalar	2	7	28,6	17,9	1	13	7,7	21,3
		(2.2) Soğuk mezeler	1		14,3		11		84,6	
		(2.3) Sıcak mezeler	4		57,1		1		7,7	
	(3) Hamur İşleri	(3.1) Börekler	0	0	0	0	1	2	50	3,3
		(3.2) Diğer unlular	0		0		1		50	
	(4) Kahvaltılık	(4.1) Kahvaltılık türü	1	1	100	2,6	0	0	0	0
Kış mevsiminde	Yemek Kategorileri	Kullanılan İfadeler	Σi	Σi (40)	%	%100	Σi	Σi (72)	%	%100
	(1) Sıcaklar	(1.1) Bakliyat ve tahıl yemekleri	27	39	69,2	97,5	30	53	56,6	73,6
		(1.2) Çorbalar	2		5,1		15		28,3	
		(1.3) Pilav-Makarna-Mantı	3		7,7		0		0	
		(1.4) Sebze yemekleri	5		12,8		6		11,3	
		(1.5) Kırmızı et yemekleri	1		2,6		2		3,8	
		(1.6) Balık	1		2,6		0		0	
	(2) Salatalar-Mezeler	(2.1) Salatalar	0	0	0	0	0	9	0	12,5
		(2.2) Soğuk mezeler	0		0		4		44,4	
		(2.3) Sıcak mezeler	0		0		5		55,6	
	(3) Hamur İşleri	(3.1) Börekler	0	0	0	0	8	10	100	13,9
		(3.2) Diğer unlular	0		0		2		0	
	(5) Kahvaltılık	(5.1) Kahvaltılık türü	1	1	100	2,5	0	0	0	0

Tablo 4.14 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların yaz mevsiminde sıcak yemeklerden en fazla sebze yemekleri %77,4 (taze fasulye, patlıcan yemeği, kabak yemeği, patates yemeği), daha sonra da et yemekleri %22,6 (topça, kavurma, et haşlama, et sote, ciğer sote) tükettikleri görülmüştür. Salata ve mezeler kategorisinde en çok tüketilenlerden ilk sırayı sıcak mezeler %57,1 (sarma, dolma) alırken, ikinci sırayı salatalar %28,6 (salata, yeşillik) ve üçüncü sırayı soğuk mezeler %14,3 (batırık) aldığı tespit edilmiştir. Bazı zamanlarda yemek yapılmadığı, kahvaltıyla öğünün geçirildiği ifade edilmiştir. Sarıkeçili katılımcıların kış mevsiminde sıcak yemeklerden en fazla bakliyat ve tahıl yemeklerini %69,2 (bakliyat yemeği, nohut, kuru fasulye, mercimek çorbası, topalak) tükettikleri görülmüştür. Yazın tüketilen kadar çok olmasa da ikinci en çok tüketilen yiyeceklerin sebze yemekleri %12,8 (sebze yemeği, patates yemeği, sebze kızartması) olduğu tespit edilmiştir. Bunları takiben pilav-makarna-mantı türlerinin %7,7 (makarna, pilav), çorbaların %5,1 (çorba, şehriye çorbası), et yemeklerinin %2,6 (haşlama) ve balığın %2,6 da tüketildiği görülmüştür. Kış mevsiminde de ara sıra yemek yapılmayıp kahvaltı türü tüketildiği belirtilmiştir.

Boynuinceli katılımcıların da yaz mevsiminde en fazla sebze yemeklerini %56,5 (sebze yemeği, taze fasulye, patlıcan yemeği, kabak yemeği, bamya yemeği, bezelye yemeği, sebze kızartması, karnıyarık) tükettikleri görülmüştür. Yine sıklıkla çorba türlerinin %39,1 (yarma çorbası, tutmaç, ölemeç) tüketildiği belirtilmiştir. Tabi bu çorbaların çoğunluğu ayrılanla yapılan ve soğuk tüketilen çorba türlerindendir. Yaz mevsiminde en az tüketilen ürünün et yemekleri %4,4 (tava, topça) olduğu görülse de bazı sebze yemeklerine de et koydukları belirtilmiştir. Dolayısıyla bu oran gerçek et tüketimini yansıtmamaktadır. Salata ve mezeler kategorisinde yaz dönemi için en fazla soğuk mezelerin %84,6 (kısır, batırık, acılı köfte, babagannuç) tüketildiği, bu yemeklerin yanı sıra salata %7,7 ve sıcak mezelerin de %7,7 (içli köfte) tüketildiği görülmüştür. Boynuinceli katılımcıların kış mevsiminde en fazla bakliyat ve tahıl yemeklerini %56,6 (bakliyat yemekleri, nohut, kuru fasulye, topalak, pilav), ikinci sıklıkta da çorba türlerini %28,3 (mercimek, şehriye, kulak (mantı), tavuk, un çorbası, arabaşı) tükettikleri görülmüştür. Yine sebze yemeklerinin %11,3 ve et yemeklerinin de %3,8 tüketildiği belirtilmiştir. Bahsi geçen bazı bakliyat, tahıl ve sebze yemeklerinde de etin olduğu belirtilmiştir. Dolayısıyla et yemekleri için bu oranın gerçeği yansıtmadığı görülmektedir. Salata ve mezeler kategorisinde hemen hemen eşit oranda sıcak mezeler %55,6 (içli köfte, analıkızlı) ve soğuk mezelerin %44,4 (sarma, dolma, yoğurtlu mantı) tüketildiği görülmüştür. Hamur işlerinden en fazla böreklerin %80 (börek, sıkma) tüketildi, diğer unlu mamüllerin de %20 (erişte) tüketiminin olduğu tespit edilmiştir.

Konargöçer katılımcıların yazın çoğunlukla sebze yemeği, tükettikleri belirtilmiştir. Bu bulguyla, konargöçer mutfağına girmiş olan sebzenin yerinin de çok önemli olduğu görülmektedir. Tabi yaz dönemi olarak kışlak alana gelen zaman kastedilmektedir. Yayla

zamanında bu tüketimin çok olmadığı da belirtilmiştir. Johansen'in (2011) bahsettiği sabah akşam bulgur pilavı ve ayrandan oluşan öğünlerin, sebze yemekleriyle çeşitlenmiş olması mutfak bağlamında ciddi bir değişimin yaşanıyor olduğunu göstermektedir. Konargöçerlerin kış mevsiminde bile bakliyat ve tahıl yemeklerinden sonra ikinci sırada sebze yemekleri gelmektedir. Bu da yılın 12 ayı sebze tükettiklerini göstermektedir. Nitekim yerleşiklerin de yazın çoğunlukla sebze yemeği tükettikleri ve kışı daha çok bakliyat ve tahıl yemekleriyle geçirdikleri de görülmüştür. Yerleşikte bu durum gayet normal karşılanırken konargöçerdeki durum şaşırtıcı olmuştur.

"Yazın mesela taze fasulye, patlıcan, kabak, ne bilyim. Taze sebze çeşitleri pişiririz yazın bahar mevsiminde. Kışın da genelde kuru tahıllar. Kuru tahıllardan işte nohuttu mercimek kuru fasulye, yani sebze çeşitlerinden de olsa hepsinden pişiririz yani." (S-K.1)

"Yazın sebze ağırlıklı kışın bakliyat ağırlıklı olur. İşte Et yemeği olarak bizim saç kavurması, yine et haşlama, topça. İlâveten aile olarak bizim yörenin hepsinde bulamazsınız et sote yaparım. Yani tas kebabı benim hanımımın benim icadımıdır. Bizde yani. Pek fazla bilmezler diğerleri kimse yapmaz onu. Bide ciğer soteyi yaparız biz. Ama yani biz yaparız bunu. Tutup bütün yörükler bunu yapıyor desem yalan olur. Yani şimdi övmüş gibi olmasın da o konuda benim hanım da hamarattır benim de bu konuya eğilimim olduğu için bazı farklı şeyleri yaparız yani. Elde farklı bi şeylerimiz vardır yani." (S-K.2)

"Yazın genelde çorba yapamayız. Sebze yemeği yaparız. Yeşil fasulye, patlıcan olur. Kabak olur. Ama genellikle de et yenir. Etten kaçmayız. Akdeniz Bölgesi'nde de genellikle kış sezonu balık. Çarşıdan alıyoruz. Bazen pırzola bazen kızartma yaparız. Zeytinyağında kızartırız. Baharat falan olmaz. Izgarası da közde pişiririz. Kışın genellikle kuru fasulye mercimek nohut pilav ondan sonra makarna patates. Bazen çorba olur bazen kızartma bazen haşlama olur. Mercimek çorbası olur, hazır çorba kullanmayız. Bizimkiler gözüyle görmediği şeyleri yemezler. Öyle tavuk çorbası falan da yemeyiz. Patatesi çorba olarak da yaparız..." (S-K. 3)

"Yaz geliyor gök biber olur patates olur patlıcan domates olur kabak olur. Yeşillik olur. Mesela bugün patlıcan patlıcanı pişirirsin... Patlıcan yemeği deriz. Kabak domates hepsi aynı yaparız. Baharatı yeşil yemeğe kullanmayız. Çorba türüne konur baharat. Tavuk çorbasıdır kurufasuleye mercimek çorbasına. Tarhana bizim köydekiler yaparlar. Yazın güz mevsimine yapar kuruturlar. Bizim yörük tarafı yapmaz da bilmez de... Sebze bir yerden tanıdık getirir gider köyden alırsın. Kışın da bulunur zaten. Domatessiz olmaz. Salata yaparsın. Sarma yapılır bazı türlerde alışıldı şimdi. Bağ yaprağından yaparlar... Şimdi bağ yaprağı taze olur ilerledi mi kartlaşır. Ha bi yere bastırdın mı yaparsın ama bizim yörükler yapmazlar. Bu zamanda denk geldi mi yaparız zaten yıl bir iki ancak yani. Lahana da yaparız aynı şekil." (S-K.5)

"Yazın gök biber gök fasulye domates patlıcan. Domatesle kavururuz gök biberi öyle yeriz. Kabak sebze ne varsa yeriz. Çarşıdan alırsın. Satıcılar gelir buralara satarlar alırsın. Olmazsa

uşaklar gider çarşıdan alırlar. Patlıcan diğerleri gibi aynı yapılır. Bazen gelinler dolma sarma yaparlar. İşte bulguru katarlar. Her şeyin içine bulguru katarlar. Batırık yaparlar ne zaman olsa yaparlar. Ne zaman canın istediğinde avare olduğunda... Bulgurunun içine biber kimyon salçasını soğanını hepsini ince ince doğrarlar. Bulgurunu aynı köfte ettiğimiz gibi sıkırlar fıstık kavurur katarlar ceviz korlar. Küncü haşhaş onları böyle kavurur katarlar. Ondan sonra böyle sürterler sürterler. Bir soğuk su dökerler üstüne böyle eze eze eze tam çorba yaparlar. Yani başına yeşillik korlar salatalık doğrar korlar. Turşu biberi korlar. Turşuyu yaparız da başkaları da getirir. Sirkeyi aldın istersen içine biber at istersen domates salatalık at turşu olur.” (S-K.6)

“Ne varsa onu pişiririz. Her şey yakın zaten artık evveli gibi değil. Bizde olmayan şeyler ne olur sarma dolma olmaz. Yazın benim çocuklar yaprak sarması yapmaya başladılar. Dedim ya o gün zamanı varsa yılda bir iki üç zarsa zamanı yaprak sarması, dolma yaparlar yani. Ha Yörük hayatında bunlar neden yok çünkü çok zamanını alır. Ya ailen çok geniş olacak ki işlerden zaman olsun. Yaz zamanı göçtesin hayvanlarla uğraşıyorsun ya sütü çek yağı yap peyniri yap yani zaman kısıtlı. Gün ne kadar uzun olsa da bir hayvan sağımı bile 2-3 saatini alır. Hayvan yaylada yayılır bir saat onu topla. Bide orda hayvanı yalnız bırakamazsın. Hemen canavar kurt kapar. Burada öyle değil hayvan yerini biliyor zaten. Çok uzağa da gitmiyor. Öyle oluyor ki akşama bulgur yapacak zamanın bile olmuyor. Çoban dinlenip yemeğini yiyene kadar sağım zamanı gelir. O sütüyle telaşıyla yörük kültüründeki yemeğin o farklı zahmeti çok olan yemekler ondan yok yani.” (S-K.8)

“Bizim değişikliğimiz yok. Kışın da domates yeriz yazın da yeriz. Aslında kışın domates yenmemesi lazım ama iklim dolayından olduğu için yaz kış yiyoruz yani elimizin altında var. Bide hamur çorbası vardı. Hamuru yaparlar elinde öyle ufala ufala. Aynı etli salçalı yemek yaparsın onu hamuru böyle küçük küçük bıçakla kesiyorsun. Topak topak olur. Karabiber kimyonu da katıyon aynı yahni gibi güzel bir tadı oluyor. Et ile güzel olur. Hamuru bu yayla mercimeğiyle de güzel olur. Yazın ağır yemek olmaz. Kışın baklagiller yazın sebzegiller.” (B-K.2)

“Yazın sebze yemeği olur kışın da kışlık mesela kuru fasulye topalak mantı hamur çorbası elinde sürterek yaparsın. Sıkma börek yaparsın. Eriştenin mesela hamurlusunu yaparız. Hamuru elinde ince ince yuvarlarsın o kendinden bölünür zaten kurutursun yaparsın. Mesela mantıyı yoğurtlu da yaparız aynı salçalı çorbasını da yaparız. Analıkızlı yaparız. Onun hamuru içli köftenin hamurundan olur. Bizim burda her mevsim her şey bulunur.” (B-K.8)

“Kışın tahıllı yiyecekler çok yenir. Kuru fasulyeydi nohuttu topalak mantıydı. Yazın da yoğurtlu çorbalar çok olur. Yazın zeytinyağlı türleri çok tüketiyoruz. Yoğurtlu çorbaları daha çok tüketiyoruz. Serin tutsun diye.” (B-K.10)

“Kışın ekseriyetle bizim yiyeceğimiz tavuk çorbası paça çorbası kuru fasulye nohut. Ama benim difrizimde yeşil fasulyem olur onları da yaparım. Difrizimde karnıyarığım olur onu çıkarır yaparım. Mantı topalak yaparım. İşkembeyi içini çıkar yıkarım kaynar suya atarım ondan

kerim doğrarım tereyağıyla kavururum onu un da dökerim öyle haşlarım. Yazın da hafif olur kısır batırık köfte içli köfte öleme. Yarma çorbası salata sebze ağırlıklı yaparsın. Kızartma yapar üstüne sarımsaklı yoğurtlarım.” (B-K. 14)

“Kışın mırmır çorbası ederiz ak fasulye ederiz. Yeşil fasulye ederiz. İçli köfte mantı topalak ederiz. Kışın nohut çorbası ederiz un çorbası ederiz. Kulak çorbası eder kışın yeriz. Tavuk çorbası ederiz. Yazın da sebze ağırlıklı yaparız yoğurt çorbası yaparız ölemeç batırık kısır acılı köfte yaparız karnıyarık yaparız her daim. Babagannuç yaparız. Bazlama atarız börek az ederiz artık.” (B-K.15)

Katılımcılara kış için ne gibi hazırlıklar yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.15.’te sunulmuştur.

Tablo 4. 15. Kış için yapılan hazırlıklar

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Turşu	1	2	6,7	14	10,5	93,3
(2) Salça	0	0	0,0	13	9,8	86,7
(3) Peynir	15	29,4	100,0	12	9,0	80,0
(4) Tereyağı	15	29,4	100,0	12	9,0	80,0
(5) Konserve	0	0	0,0	12	9,0	80,0
(6) Yaprak salamura	0	0	0,0	12	9,0	80,0
(7) Zeytin	1	2	6,7	12	9,0	80,0
(8) Derin dondurucu	0	0	0,0	11	8,3	73,3
(9) Reçel	0	0	0,0	10	7,5	66,7
(10) Bakliyat ve tahıl	2	3,9	13,3	7	5,3	46,7
(11) Tarhana	1	2	6,7	5	3,8	33,3
(12) Keş (çökelek)	0	0	0,0	4	3,0	26,7
(13) Zeytinyağı	0	0	0,0	4	3,0	26,0
(14) Kurutma	1	2	6,7	2	1,5	13,3
(15) Meyve suyu	0	0	0,0	2	1,5	13,3
(16) Çemen	0	0	0,0	1	0,8	6,7
(17) Yoğurt	15	29,4	100,0	0	0	0,0
TOPLAM	51	100	15	133	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.15 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların hepsinin kış için peynir, yoğurt ve tereyağı yaptıkları görülmüştür. Bunlar dışında katılımcıların %13,3’ünün kışın tüketmek üzere bakliyat ve tahıl aldıkları ifade edilmiştir. Ayrıca katılımcıların %6,7’sinin turşu ve zeytin kurdukları, tarhana ve kurutma yaptıkları da görülmüştür. Boynuinceli katılımcıların kış hazırlığı için %93,3’ünün turşu kurduğu, %86,7’sinin salça yaptığı, %80’inin peynir, tereyağı, konserve, yaprak salamura ve zeytin kurduğu tespit edilmiştir. Ancak bahsi geçen süt ürünlerinin ya konargöçer yörüklerle yaptırıldığı, ya hazır alındığı ya da dışarıdan süt alıp kendilerinin yaptıkları ifade edilmiştir. Yani konargöçer grup gibi kendi üretimleri değildir. Bu da artık yerleşiklerin tüketici konumuna geçtiklerini göstermektedir. Katılımcıların %73,3’ünün kışın tüketmek üzere yazın aldıkları ürünleri derin dondurucuya koyarak muhafaza ettikleri

görülmektedir. Katılımcıların %66,7'sinin reçel yaptığı, %46,7'sinin bakliyat ve tahıl aldığı, %33,3'ünün tarhana yaptığı, %26,7'sinin keş yaptığı, %26'sının zeytin kurduğunu, %13,3'ünün kurutma ve meyve suyu yaptığı, %6,7'sinin de çemen yaptığı tespit edilmiştir.

Konargöçer Sarıkeçili katılımcıların kış için hazırladıkları üç temel gıdaları; tulum peyniri, tereyağı ve yoğurttur. Nitekim temel hazırlıklarının da bunlar olduğu ifade edilmiştir. Bu bulgu Hüseyinikoğlu'nun (2008), Ersavaş'ın (2018) ve Tuztaş'ın (2005) çalışmalarında bahsettikleri süt ürünlerinin yapıldığı ifadeleri desteklenmektedir. Bunlar dışında Çağlar'ın (2016) eskiden yapıldığını belirttiği tort'un ve Johansen'in (2011) ve Doğan & Doğan'ın (2005) bahsettiği kurutulan etlerin katılımcılar tarafından artık hazırlanmadığı tespit edilmiştir. Ancak onların yerine turşu kurmak, zeytin kırmak (Şekil 4.8.), reçel yapmak gibi farklı kışlık hazırlıkların yapılmaya başladığı tespit edilmiştir. Bu ürünlerin çok az kişi tarafından yapıldığı bilinse de kış hazırlığı olarak mutfak kültürüne girmiş olması, yörük mutfak kültüründeki değişimleri göstermektedir. Bu bağlamda Yalçın'ın (2013) konargöçer yaşamın devam ettiği süreçte bile mutfak bağlamında değişimlerin olduğu ifadesi desteklenmektedir. Yerleşik Boynuinceli katılımcıların ise kış için konargöçerlere nazaran daha çeşitli ürünlerin hazırladığı görülmüştür. Turşu, salça, zeytin, konserve, yaprak salamura, derin dondurucuya konulan sebzeler gibi birçok hazırlığın yapıldığı görülmüştür. Ancak süt ürünlerinin yerleşikler tarafından artık yapılmadığı, ya dışarıdan aldıkları ya da konargöçerlere yaptırdıkları tespit edilmiştir. Bu da Boynuinceli'lerin üretimden tüketime geçmiş olduklarını göstermektedir.



Şekil 4. 8. Sarıkeçili yörüklerinde kış için hazırlanan yeşil zeytin, salatalık, alıç, erik ve lahana turşusu

“Kış için yazdan hayvansal ürünler yani. İşte tulum peyniri, e bidonlara tereyağı. Eskiden yapılanlar şimdi yapmaz oldu artık sadece bu ikisini hazırlarız. Bide eğer son eylül ayı gibi mesela ağustos sonları gibi hayvanda süt varda yoğurt yapabiliyorsan buzhaneye atarak o da çok fazla ömrü olmaz ama yine de işte ekim kasım aylarında getirir yersin. Veya aralık aylarında işte getirir yersin. Kısa dönem de olsa biraz katkısı olur... Yok o şöyle bizim üretimimiz yok ki kurutmamız olsun ama yani yıllar önce benim çocukluğum döneminde gök fasulyeyi kuruturlardı yani. Doğrarlar kuruturlardı kışın fasulye kurusundan yemek yaparlardı. Artık günümüzde zaten yani öyle bişey yok. E tazesini yani yaşı tüketiliyor ki kurusuna iş kalsın. Yani şimdi bi patlıcan kurusu bilmem bi fasulye kurusu artık hikâye oldu onlar yani. Yani eskiden tabi millet kurutuyodu işte kışın bişey ediyodu ama e şimdi her yerde var yani. Yıl 12 ay hele bizim bu bölgelerde mesela Akdeniz Bölgesi’nde yani hiç bişey kesilmiyor yani... Kurutulmuş et 70’li yıllardan bahsediyorum. O zaman teyzem bu eti kuruturdu. Ama nasıl kuruturdu bilmiyorum ve kışın kuru fasulyenin içine atardı. Etli yemek pişirirdi yani. Vardı eskiden bizde. Arpa unu var ya onun içinde muhafaza ettiklerini okumuştum bir yerde. Keçinin donmuş yağın da onun içinde muhafaza ediyorlar. Kavurma yaptıkları yağ onu süzüyorlar onun içine koyuyorlar. Nemini çekiyor galiba. Keçinin yağlı bağırsağı var ya onun içini boşaltıyorlar. Kurutuyorlar. Sonra onu pişirip yerlerdi. Bağırsağın yağlı bölümü vardır. O bölümünü şey yaparlar. Bağırsağı yağda kavurup yiyorlardı. Galiba ateşin üstünde dumana tutuyormuş öyle kurutuyorlarmış.” (S-K.2)

“Hiçbir şey yapmayız biz. Kış için sadece yağ peynir atarız. Tulum peynir basarız tulma basarız. Yağı tuluma basarız. Yoğurt yaparız odur yani.” (S-K.7)

“...Güzün yapacağın zeytin turşu. Zeytini olduğu yerden alır yükleriz. Hepsini tek tek kırıyoruz. Termusa dolduruyoruz...Nor dediğimiz bir şey vardı. Peynir suyundan çıkaran. İçine pekmez dökeriz çok lezzetli olur. Onu yerdik. Keş de güzel olur onun içine çörek otu katarız. O keş bir tatlı olur arkadaş. Tuluma basarız biz. Tortumuz olur bizim biliyon mu? Burda hoş derler de biz tort deriz. Peynirin suyunu kaynata kaynata o kırmızı renk alır yaptırırm da bu yıl yapamadık onu da çok yerdik yani. Bunlar hep kış için hazırlardık. Bir de yoğurdu suyundan ekşi yapardık. Kaynata kaynata böö-yle siyahlaşır bir ekşi olur. Yani limon yerine onu kullanırdık yani. Ekşi derler işte yoğurt ekşisi.. çok iyiydi o kaynaya kaynaya doğal ekşi yani. Ondan sonra ebem rahmetli kavurmanın içine pekmez katardı bizim bir yerdik arkadaş. Böyle pişirirdi. Pişti mi arkadaş çok lezzetli olurdu.” (S-K.9)

“Yazın bizde tulum peyniri olmaz. Tulumu basarız yazın taze peynir yeriz. Tulumu kışın tüketiriz. Taze peynirden kahvaltılık kadar salamur olur veya 4-5 kilo bir yere sıkıştırırsın suyunu sıkıp çıkartırsın. Günlük peynir olduğu için onu taze taze öyle az yaparsın. Fazla yapmaya gerek yok. Yazın yani tulumu yemiyoruz. Yazın böyle küçüş bidonlar olur. Ona suyunu süzdürür basar orda kendinden tatlanır kahvaltıda yeriz. Bazen salamur yapar ama az yapar çünkü yazın uzun süre dayanmaz. Mesela atıyorum çok gitse 1 ay gider en fazla. En fazla 1 ayda

tükenecek şekilde yapar. Tulum genelde yazın yapılıp kışın yenen bişeydir. Yazın peynir tulumda da olsa bozulur.” (S-K.10)

“Peynir kurarız tuluma, yağ yaparız yoğurt yaparız. Başka da ne olacak zaten yapmayız bir şey biz. Az az alıyoruz. Sürekli alıyoruz. Eskiden de aynı. Mesela bir elma ne kadar dayanır yani o kadarlık alırsın. Peynire gelince belli bir süre zaten toplarsın hayvandan işte ne kadar olursa. Eğer basımlık hale geldiyse yani tuluma basacak hale geldiyse onu tuluma basarsın buzhane hava depolarına koyarsın. Yağı da yine öyle. Şimdi biz konargöçer olduğumuz için bizimki sadece bir yerde olması lazım garanti bir yerde olması lazım. Mesela köydekiler köyün etrafında obruk dedikleri mağaralar vardır. Orayı kullanırlar oraya indirirler. Mağara peyniri diye de bazen geçer. Ama bizim öyle bir imkânımız olmadığı için karamanda soğuk hava depoları vardır. Mesela tulumu bastırdın mı fazla bekletmezsin evde. Bir iki gün içerisinde onu götürürsün. Güzün bu yayladan geliyoruz ya göçten o zaman havalar biraz daha soğuduğu zaman işte sıcak bazlamayla tulum peyniri sıkma o zaman hem tok tutar hem pratiktir. Zaten hazır hamur yani o da çabuk olur. Hani güz mevsiminde de genelde sıkma yeriz. Sıcak bazlamayla peynir dürümü de.” (S-K.11)

“Şimdi mesela patlıcan fazla alındı biber fazla alındı ya mesela kabak fazla. Baktım yoyulacak onun güzelce kabuğunu soyar kurutursun. Yaparım kurutma. Şimdi yaylada serdin mi 2 günde kurur havasından. Burada kurumaz. Burda nemli olur. Mesela tarhana yaparız... Tulum peyniri basarız tereyağı basarız. İşte peynirle çökeleği yapar ayrı onu basarız. Şimdi yağsız yemek isteyen peynirle çökelek karışık olandan yer. Biz sadeyağlı peynir yeriz. Yağlı tulum peynirine hiç çökelek karıştırmayız. Şimdi o peynirle çökeleği karıştırdığında oğma derler. Bizde bidonda yemezler... (S-K.14)

“Kışlık yani. Nohut haşlarlar korlar. İndi her şeyi yapıyorlar. Patlıcanı kızartıyorsun dolaba koyuyorsun mesela. Olmadığı zaman yeyiyorsun. Bamyayı haşlayıp az kavruklayıp koyuyorsun. Fasulye gene öyle. Barbunyanın giliğini çıkarır koruz gene öyle. Biberi patlıcanı közde pişiririz birbirine karıştırırız koruz poşet poşet. Mesela çıkarır çıkarır yeriz tükendiği zaman şey olduğu zaman ne bileyim. Kış indi sebze çıkarı kadar difrizi olanlar onları atıyoruz yer oyurur yani. Yeşilbiberi doğrarlar atıyon difrize bişey olmuyor yeyiyoruz. Domatesi de koyuyoruz doğrayıp poşete. Kimi konserve yapar ama biz yapmıyoruz. Bizim buralarda domates kesilmez ya kesilmeyince yaptık. E tazesi olunca onu yiyesin gelmiyor. Ondan gerek duymadık. Kışlık yemek ayrı olur yazın mesela fasulye yen, patlıcan yen, biber yen işte değişik değişik şeyler olur. Çorba türü mesela mercimek olur bulgur çorbası olur. Bulgur çorbasını bazen sütlü yapılır bazen öyle normal yapılır. Turşu kurarım biberden. Salatalık da kurarız. Tuzlu suya kurarız. Sonra tuzlu sudan çıkarırır sirkeye kurarız.” (B-K.1)

“Kurutma yapmayız hemen nemleniyor. Konserveden domatesten yaparsın. Mesela taze fasulyayı yaparsın. Başka da bir şey yapmayız. Mesela reçel yaparlar kayısıdan duttan yaparlar.

difrize sebzeleri doğrarız yemeklik haline getirir atarız. Mesela barbunyanın içini kırmızı halde ya içini çıkarıyoruz poşete koyup difrize atıyorsun bamya da. Başka mesela etin fazlasını korsun... Kavurmayı dayanamayız varsa hemen yersin.” (B-K.2)

“Burda da hemen hemen hazırlık yapmasan da olur. Devamlı her şey var. Turşu kurarız zeytini de yaparız. Bazı fasulye döker oraya koruz. Topalak yapar koruz difrize. Salça yaparız. Her şeyler taze taze olur. Evveli mesela sebzeyi pancarı mantarı gömerdik kışın yerdik. Pırasayı filan toprağa gömerdik kışın yerdik. Harmanımızı unumuzu bulgurumuzu çuvallara korduk. Yumurta ile süt ile hamur yoğururduk onunla erişte yapardık kışın çok güzel pilavı olurdu ama şimdi yapmayız satın alırız. O zaman dolap filan yoktu. Adet de değildi difriz neym.” (B-K.4)

“...yaprağı salamura yapmam yeşil toplayıp susuz kaba kor difrize atarım. Reçel yaparım salça yaparım. Turşu yaparım. Yağımız olur herkesin bahçesinde var zeytini zeytinyağımızı yaparız. Ha isteyen peynirini bastırır. Yaptırılır yörükler. Deri daha sağlıklı olur. Tereyağını mandıradan kaymak alınır kendimiz yapar difrize koruz. Sütümüzü alır yoğurdumuzu yaparız. Sütün yağlı yerini alıyoruz leğende mıncıkıyoruz aynı marketten hazır alıyorsun ya aynı öyle yaparız. Patlıcanı kızartıp karnıyarık yapıp dolaba koyuyorum. Bezelye barbunya yeşil fasulye biber hepsini difrize koruz. Mesela biberi közlüyorum difrize atıyorum kışın çıkar mikrodalgaya koy ye.” (B-K.8)

“Kış için peynir çökelekle beraber. Tahal (tahıl) pişirirdik içine süt dökerdik tarhana yapardık ayranla tarhana yapardık. Yoğurdu süzerdik bezelerde keş ederdik. Kışın ayranlı çorba pişirirdik. Şimdi onlar değil artık hayvan yok. Gelin turşu basar salça yapar difrize sebze katar reçel yapar. Bağ yaprağı termusa koruz. Salamura kurarız zeytin kurarız biber turşusu kurarız salça yaparız.” (B-K.9)

“Erik elma kurusu incir kayısı kurusunu yaparız. Domates konservesi yaparız. Salçamızı kendimi yaparız. Siyah zeytin yeşil zeytinimizi kendimiz yaparız. Turşu kurarız. Yağımızı kendimiz yapıyoruz artık zeytinyağımızı da kendimiz yapıyoruz evet. Başka ne bulursak değerlendirmeye çalışıyoruz. Sebzelerden difrize de atıyoruz konserve de yapıyoruz.” (B-K.10)

Katılımcılara yiyecek ve içecekleri nasıl muhafaza ettikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.16.'da sunulmuştur.

Tablo 4. 16. Yiyecek ve içeceklerin günlük ve mevsimlik muhafazası

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Günlük tüketiriz	15	45,5	100,0	0	0	0,0
(2) Soğuk hava deposu	15	45,5	100,0	0	0	0,0
(3) Buzdolabı	3	9	20,0	15	50	100,0
(4) Derin dondurucu	0	0	0,0	15	50	100,0
TOPLAM	33	100	15	30	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürün görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.16 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların hepsinin yiyecekleri günlük olarak tükettikleri ve sadece %20'sinin ayrıca buzdolabında da muhafaza ettikleri ifade edilmiştir. Mevsimsel olarak muhafazada ise tüm katılımcıların kış için yaptıkları ürünleri soğuk hava deposuna gönderdikleri görülmüştür. Boynuinceli katılımcıların tüm ürünlerini buzdolabı ve derin dondurucuda muhafaza ettikleri tespit edilmiştir. Konargöçer yaşamda alışık olunmayan buzdolabının günümüz itibari ile bu yaşama girmiş olması değişimlerin ciddi anlamda kendini gösterdiğini ifade etmektedir. Harunoğulları & Polat'ın (2018) belirttikler elektriğin yörük yaşamına girmiş olması ve Yalçın'ın (2013) bahsettiği köylülerden etkilenmeleri de bu değişimlerin sebepleri arasındadır. Ancak Boynuinceli katılımcılarda tüm katılımcıların evinde buzdolabı olduğundan dolayı günlük olarak tüketme gibi bir zorunluluklarının olmadığı görülmüştür. Ayrıca kış için yapılan ürünlerin de derin dondurucuda muhafaza edildiği ifade edilmiştir. Boynuinceli'lerin bu anlamda tamamen yerleşiklerle aynı yaşam standardında yaşamaya başlamış oldukları görülmektedir. Bu bağlamda, Eren & Sezgin'in (2017) ifade ettikleri gibi, yörelerin yeme-içme kültürlerinin çeşitli faktörlerden etkilenecek şekilde değişmektedir. Aynı şekilde Özden'in (2014) Boynuinceli'ler için değişen yaşam şeklinin getirmiş olduğu imkânlar dâhilinde kültürel değişimler de yaşamalarına sebep olduğunu belirten ifadesi de bu bulguları destekler niteliktedir.

Yemek ve ekmek yapımında kullanılan un, bakliyat, tuz vb. ürünlerin muhafaza edilmesinde kullanılan kıldan dokunmuş olan çuvalların hala kullanıldığı gözlemlenmiştir. Ancak dokuma işinin artık yapılmadığı da katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Bu durumda ilerleyen zamanlarda yıpranacak olan bu çuvallar yerine nelerin kullanılacağı da merak uyandırmaktadır. Nitekim bazı katılımcıların bu çuvalları kıyafetlerini koymak için de kullandıklarını ifade etmişlerdir. Alan yazın çalışmalarında gidilen her Sarıkeçili çadırının yanında güneş enerjisi panellerinin (Şekil 4.9.) olduğu gözlemlenmiştir. Bu paneller sayesinde elektrikle buluşan bu yörüklerin, çadırlarında televizyondan buzdolabına, çamaşır makinesinden akıllı cep telefonlarına kadar elektronik cihazları kullandıkları görülmüştür. Akıllı telefonların hemen hemen herkes tarafından kullanıldığı, diğer elektronik cihazların ise belli aileler tarafından kullanıldığı görülmüştür. Örneğin buzdolabı üç çadırda görülmüş, çamaşır makinesi bir çadırda görülmüş ancak televizyonun çoğu çadırda var olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca internet vasıtasıyla sosyal medya fenomenliğine varana dek internetle iç içe oldukları gözlemlenmiştir.



Şekil 4. 9. Sarıkeçili yörüklerde güneş panelleri

“Yoğurdu bir bez keseye dökeriz yoğurdu onda saklarız. Ama yemeği saklayamazsın günlük yemek yapmak zorundasın. Peyniri tabi ki deriye basarız. Ekmeğimizi yapar böyle katlar böyle deriden eğitilmiş deriden dağarcık derler ona koyarız. Hep bu hayvanların derisinden desteği çok alırdı yörük. Tereyağını bile deriye atardık tort da çökelek de peynir de o yoğurttan yaptıkları ekşiyi bile deriye atarlardı. Biz eskiden beri doğal şeyleri yeriz. Besmelesiz bir şeye oturulmaz yemek yerkene besmele çekilirdi. Yedikten sonra da elhamdülillah bereket versin dersin...” (S-K.4)

“Peyniri yaptığımız zaman soğuk hava deposuna yollarız ama yağa hiçbir şey olmaz. Şimdi eti kavurma yaparız ya piştiği zaman donduğu zaman onun da içine yağı fazla koymazsan bozulabilir. Ama şimdi yağın fazla koyacan o zaman hiç bozulmaz. Bir ay da iki ayda durur. Tam kavurdun mu bir de yağın çokça koydun mu durur. Yağı az oldu birbirine değmeyecek. Her et parçasının arası yağ olacak don yağ olacak. Bidona konmaz. Böyle ufak ilegene koruz. Sofraya sararız üstüne de bir gazete bir şey koyarız. Kapalı şeyin içinde olursa kokar. Ama bizim yaylamızda kokmaz. Şimdi kar yağar orada bizim orada hiç kar bitmez.” (S-K.9)

“Günlük ne yersern onu yaparsın. Yiyeceğin kadarını yaparsın. Yoksa çürür gider. Peyniri tuluma bastığımızdan bişey olmaz. Yağa da bişey olmaz. Zaten tuzlarsın yağımızı öyle basarız. Çadırın da serin yerine koyarsın bir şey olmaz. İşte tahıllarda böyle çuvallarda olur yani.” (S-K.10)

“Evvel et kurutulurdu. Evvel dolap yoktu bir şey yoktu. Mesela gittin kendi başına dağa bir yere göçtün. Tek bir adamsın. Gelen yok giden yok yiyen yok içen yok. Böyle pırzola halinde diler diler dilerdik. Evin yüzüne ip bağlardık ipin böyle takılırdıevveli kurutulurdu. İçerde kururdu. O neden yoyulmasın diye. Fazlaca kaburgasını kuruturlar. Şimdi kavurmayapıp da dondurabilirdin ama kemiği. Bizde fazla kalmaz bir hafta sonra yenir. Asılı kalır. Evveli salça yoktu. Şimdi yoğurdu yapardık keseye dökerdik. Onun altına bir kap korduk. Keseyi takardık oraya. Onun bir ağaç derler ağacın dalından böyle ağacı oraya çakarlar askı oluyo ya elbise astığın askı gibi böyle eğerler onu yoğurt kesesini oraya takarsın. Altına bir kap koyarsın. O yoğurdun suyunu alır kaynata kaynata kaynata böyle kıpkırmızı kalır salça gibi olur. Biraz da

tuz atardık içine. Onu böyle atardık salça niyetine. Evveli topalak yaparken o atılırdı salça yerine. Amma onun tadı bambaşka. Hem limon yerine hem salça yerine olur o. Kaynadımıydı kıpkırmızı olur. (S-K.11)

“Yazlık bir şey saklamayız. Turşu da yapmam satın alırsız zaten. Kavurmayı dondurur yeriz. Yoğurdu kapta da yeriz süzme keseye de katarız yeriz.” (S-K.15)

“Dolap olur difriz olur oraya koruz. difriz var buzdolabı var. Yemeğin artanını saklama kaplarına koyuyorsun dolaba atıyorsun...” (B-K.2)

“Buzdolabımız var ayriyeten difrizi kullanıyoruz.” (B-K.10)

“Buzdolabına koruz evveli tabi yokmuş ama şimdi difriz var dolap var.” (B-K.13)

4.5. Katılımcıların Özel Gün, Özel Durum ve Tören Yiyecek ve İçeceklerine Dair Bulgular

Özel gün, özel durum ve törenlerde tüketilen yiyecek ve içecekler ifadesi altında bilgi toplanmaya çalışılan konular; bayramda yapılan yiyecek ve içecekler, düğün ve nişanda yapılan yiyecek ve içecekler, sünnette yapılan yiyecek ve içecekler, askere gidecek olan gençler için yapılan yiyecek ve içecekler, çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan yiyecek ve içecekler, Hıdırellez’de yapılan yiyecek ve içecekler, kandil gecelerinde yapılan yiyecek ve içecekler, cenazede yapılan yiyecek ve içecekler şeklinde belirlenmiştir.

Konargöçer grupların törensel yemekleri kavurma, yahni ve dövme veya pirinç pilavından oluşurken, yerleşik düzendeki yörüklerin yemek çeşitleri artmıştır. Yerleşiklerin düzenledikleri törenler, konargöçerlere nazaran çok daha kalabalık olduğundan kavurma yapılmadığı ifade edilmiştir. Ancak kalabalığı doyurabilmek ve gelen misafirlere seçenек sunabilmek adına birkaç çeşit sulu yemek yapıldığı görülmüştür. Saha çalışmalarında 6 Nisan, 7 Nisan ve 13 Nisan 2019 tarihlerinde konuk olduğumuz 3 ayrı çadır dikimi töreninde (Mersin’in Akdere, Büyükeceli ve Kızkalesi mevkiilerinde), yahni, kavurma ve tercihe göre pirinç pilavı (Şekil 4.10.) yapıldığı görülmüştür. Dövme pilavı yerine pirinç pilavının yapılma nedeni sorulduğunda, buğdayın dövüldükten sonra pişirilmesi gerektiği ve bunun da uzun zaman almasından dolayı tercih edilmediği ifade edilmiştir. Bu yemeklerin tüm törenlerde aynı şekilde yapıldığı belirtilmiştir. Sadece konargöçer yaşama ait olan çadır dikiminin, en önemli törenlerden olduğu görülmektedir. Nitekim çadır dikimi, yeni bir yuva anlamına gelmektedir ve imece usulü ile yardımlaşmanın önemi de vurgulanmaktadır. Boynuinceli’lerle yapılan saha çalışmalarında da mevlit yemeğine konuk olunmuştur. Bu mevlitte, kuru fasulye, dövme, salata ve hoşaf yapıldığı görülmüştür. Düğün, asker uğurlama ve benzeri törenlerde sürekli bu yemeklerin yapıldığı, kalabalığın durumuna göre ek olarak mantı, topalak, nohut yemeği gibi yemeklerin de yapıldığı ifade edilmiştir. Özellikle dövme yapmalarının sebebini de bereketli olduğuna inanmalarından dolayı olduğunu beyan etmişlerdir. Nitekim bu yemeklerin de tüm

törenlerde yapıldığı ifade edilmiştir. Bu bağlamda bahsi geçen yemekler, artık karın doyurmanın ötesinde o törenin sembolik bir parçası olmuştur. Katılımcıların bayramda özel olarak yaptıkları yiyecek ve içeceklerin neler olduğu sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.17.'de sunulmuştur.



Şekil 4. 10.Çadır dikiminde yemeğin hazırlanması ve sunumu

Tablo 4. 17. Bayramlarda hazırlanan özel yiyecek ve içecekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Pilav	13	12,7	86,7	13	9,6	86,7
(2) Yahni	13	12,7	86,7	10	7,4	66,7
(3) Kavurma	13	12,7	86,7	12	8,8	80,0
(4) Izgara	12	11,8	80,0	15	11,0	100,0
(5) Tatlı	12	11,8	80,0	14	10,3	93,3
(6) Bayram şekeri	13	12,7	86,7	14	10,3	93,3
(7) Çörek	12	11,8	80,0	15	11,0	100,0
(8) İçecekler	10	9,9	66,7	4	2,9	26,7
(9) Manti	0	0	0,0	6	4,4	40,0
(10) Sarma-dolma	0	0	0,0	9	6,6	60,0
(11) Topalak	0	0	0,0	4	2,9	26,7
(12) Salata	0	0	0,0	6	4,4	40,0
(13) Cacık	0	0	0,0	1	0,8	6,7
(14) Nohut yemeği	0	0	0,0	1	0,8	6,7
(15) Kuru fasulye	0	0	0,0	6	4,4	40,0
(16) Hoşaf	0	0	0,0	3	2,2	20,0
(17) Tavuk yemeği	0	0	0,0	2	1,5	13,3
(18) Patlıcan yemeği	0	0	0,0	1	0,7	6,7
(19) Bişi	4	3,9	26,7	0	0	0,0
TOPLAM	102	100	15	136	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.17 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların özellikle kurban bayramında kurban kestikleri ve bu etle de yahni %86,7, kavurma %86,7 ve ızgara %80 yaptıkları ifade edilmiştir. Kalabalık durumuna göre de bu yemeklerin yanına pilav (pirinç, bulgur, dövme) %86,7 yaptıkları ifade edilmiştir. Ayrıca bayram şekerinin %86,7 ve onun yanında tatlının da (kadayıf, baklava, bisküvi, lokum) %80 alındığı, ilaveten çörek de %80 yapıldığı belirtilmiştir. Bazı katılımcıların pişi %26,7 yapıldığını ifade ettiği ve katılımcıların yine %66,7'sinin içecek (ayran,

çay, gazlı içecek, kahve) de ikram ettikleri gözlemlenmiştir. Boynuinceli katılımcıların hepsinin kuban bayramında kurban kestikleri, ızgara ve çörek yaptıkları görülmüştür. Ayrıca katılımcıların %93,3'ünün şeker ve tatlı (baklava, kadayıf, irmik helvası, kek) aldıkları hatta bazı tatlıları kendilerinin yaptıkları ifade edilmiştir. Yine katılımcıların %86,7'sinin pilav (bulgur, pirinç, dövme) yaptığı, %80'inin kavurma, %66,7'sinin yahni, %60'ının sarma ve dolma yaptığı, %40'ının mantı, salata ve kuru fasulye yaptığı, %26,7'sinin topalak ve içecek (ayran, çay, gazlı içecek, kahve) ikram ettiği, %20'sinin hoşaf yaptığı, %13,3'ünün tavuk yemeği yaptığı ve %6,7'sinin de cacık, nohut yemeği ve patlıcan yemeği yaptığı tespit edilmiştir.

Bayramda yine konargöçer yaşamın alışık olmadığı baklava, kadayıf, gazlı içecek gibi yeni ürünlerin mutfaklarına girmiş olduğu gözlemlenmiştir. Bu bağlamda Çağlar'ın (2016) ayran yerine gazlı içeceklerin yörük mutfağına girerek kültürel anlamda bozulmalara sebebiyet verdiği ifadesi desteklenmektedir. Günümüz itibarı ile yaz dönemlerinde ikamet ettikleri yerlerin köylere yakın yerlerde kurulmuş olması ve ulaşım imkânlarının artık rahat olmasından dolayı başka insanlarla ilişkiler kurmalarına vesile olduğunu belirten Yalçın (2013) ve Doğan'ın (2010) da ifadelerinin desteklendiği görülmüş olup, bu sosyalleşmenin mutfakların bazı değerlerini kaybetmesi bakımından olumsuz yönde etkilediği bulgulanmıştır. Yine yerleşik grubun konargöçer gruba nazaran daha fazla çeşit yemek yaptıkları görülmüştür. Ayrıca bayramlarda özel bir yemeğin olmadığı, kişinin imkânının elverdiği şekilde yemekler yaptıkları da belirtilmiştir. Boynuinceli'lerin yerleşik yaşama geçişle beraber sadece yaşam şekilleri değişmemiş aynı zamanda mutfak kültürleri de ciddi anlamda değişime uğramıştır. Bu bağlamda yaşam şekillerinin kültürel değerlere etkisinden bahseden Uslu'nun (2017) ifadesi desteklenmektedir.

"Bayramlarda davar keser et yemekleri yaparız. Yanına kadayıf tatlısı alırız şerbetini dökeriz. Yahni yaparız. Pirinç pilavı bulgur pilavı yaparız. Şeker alırız. Fırın falan bişey olmayınca biz böyle tatlıları yapamıyoruz. Parayla alınabilecek bişeyler olursa onları alırız. Arefe günü hazırlarız. Bayram sabahı da gelen misafirlere ikram edilir." (S-K.1)

"Bayramlaşmada mesela ee şeker bayramıysa yani ailenin gücüne göre ya işte şekerdir lokumdur yani bu tür tatlı şeyler ama hazırlama yönünde yoktur. Çünkü hazırlamaya zamanları olmaz. Sadece hazır alınır. İşte yani konuklara gelen misafirlere ikram edilir. Şey olarak genelde pişi dediğimiz zeytinyağında veya Ayçiçek sıvı yağında yani mayalı hamurdan şey kızartılır pişi derler ona veya da tepsi çöreği dediğimiz işte ileğende pişirirler falan. İmkânlar şey olursa. Gelenlere o ikram edilir. O da zamanı olursa yani. Her bayramda yapılacak diye bir şey yok. Çünkü zamanı hayvana bağlı olduğu için yapamadığı zaman da olur... Kurban bayramlarında da gelene et yemeği ikram edersin. Saç kavurmasıdır, pırzola olur, elindeki etin şekline göre. Haşlamadır. Ama genelde yani kurbanın ilk günlerinde ilk gününde genelde pırzola olarak ikram edilir. Saç kavurması pırzola. Bu ikisi ikram edilir. Çünkü o zaman et tazedir. Yeni kavrulmuştur.

İşte pirzolaya uygundur. Onlar ikram edilir. Daha sonra işte et yemeklerinden yani elindeki ete göre işlediğin yemek haşlamadır (yahni deriz biz ona) işte dediğim gibi topçadır daha farklı bişedir yani. Yapabildiğin az önce benim dediğim gibi.” (S-K.2)

“Bayramlarda herkes bayramlığını giyer. Makul şeker lokum cezerye ikramında bulunur. Yani misafirini ağırlamak için bulgurdur ettir kavurma yaparız. Et kesilmişse pirzola olur. Her bayramda kurban kesilir. Eti ince ince salkım şekil keseriz. Izgarada yaparız. Közün üsünde. Şiş yaparız. İsteğine göre yani. Etin terbiyesi pek olmaz yani öyle nusretin gibi beklemeyin yani. Kişinin ihtiyacına göre nasıl lezzetli görürse öyle pişirir. Bayrama özel bizim telaşımızdan özellikle bu yemek yapılır demeyiz. Mesela köylülerde kuru fasulyesiydi etini atarlar içine bir şeyler yaparlar ama bizde öyle olmaz. Keşkek falan yapmayız zaman da bulamayız zaten yapmayız. Kurban etinden pirzola kavurma yaparız. Dağıtırız bir kısmını kurban kesmeyenlere. Kalanı biz yaparız. İşkembe tarafını biz almayız.” (S-K.3)

“Bayramda da bizim pek değişik olmaz ya. Kurban bayramında zaten kurban kesersin. Kavurma yahni olur. Ramazan bayramında da arefelik kesersin. Kadir gecesi beklenir allah nasip edene. Komşuyu çağırırsın sende yerler. O biraz et varsa konuya komşuya gönderirsin onlar kendileri yaparlar. yörük olduğumuz için öyle tatlı falan yapmayız. Mesela kola olur içilir. Yanında çay olur çay ikram ederler kola olur ayran olur onu ikram ederler. Ama başka bişey yapamayız. Kahve olursa kahve ikram ederler.” (S-K.4)

“Yağlı çörek yaparız pişi yaparız... Bayram sabahı ileğene koyarlar caminin önünde camiden çıkan millete alan gider alan gider. Biz dağda böyle olur. Dağdayız kim gelecek. Gelen olursa bir çay demlenir. Aynı pişi pişirdiysek ondan yeriz. Baksana bizim çadırların biri nerde öbürü nerde. Şimdi taksi var Silifke’den geliyor ayrı yerden geliyor. Taşucu’ndan geliyor. Yazın da olmaz. Kurban bayramında kurban keseriz. Böyle gelene gidene kavurma yediririz. Çağırırız gelip giden işte dua yaparlar. Kur’an okurlar. Yahni de yaparız. Pirzola ızgara yaparız. Ciğer yapmayız. Ramazan bayramında şeker dağıtır pişi dağıtır. Baklava kadayıf alırlar. Şerbetini burda yapar üstüne dökerler. Keşkeği böyle köylük yerinde pişirirler. Biz yapmayız. Biz böyle bazen istersek yaparız döğmeyi pişiririz böyle sonra kızgın yağı dökeriz o kadar.” (S-K.5)

“Şeker bayramında şeker alırsın. Bir de çörek yaparsın komşun olursa o gün arefe gün çörek dağıtırsın... Kurban bayramında keçi keseriz. Pirzola kavurma yaparız. Yahnisini yaparız.” (S-K.6)

“Eskiden mesela kek yoktu çörek yoktu. Şimdi yani fırın çöreği yoktu ileğen çöreği vardı. Silifkeliler önceden düğün davetiyelerini çörekle dağıtırlardı. İleğen çöreği var ya Silifkenin yörükleri Kırmızı sobalar yoktu eskiden. Şimdi yine var tepsi çöreği yani. Leğen küçük tepsi oldu fırına gitti değişen bir şey yok. Ateşte yapmak daha zor ama o zaman daha yumuşak ve güzel olur...” (S-K10)

“Vala bizim burda sabahleyin ramazan bayramında eskiden çörek vazgeçilmezdi. Çörek yaparlar kek yaparlar kimisi lokum bisküvi şeker olur onu alırlar. Kimisi sarma yapar topalak

yemeği yaparlar isteyen mantı çorbası yapar... Benim çocuklarım gelecek misafirim gelecek mesela sunum olarak sarma yaparsın orda salata yaparsın cacık yaparsın. Gündelik yediğin yemeklerdenöyle bayram geliyor bunu yapalım bunu yapalım yok. Özel yemek yok bizim buralar çalışan kesim kadın öyle şey yapmaz. Yaşlılar evde oturuyor gençler de hep yövmiyede. Ne bulduysak onu yeme şeyimiz var. Çalışıyor misal dolabında mutlaka vardır mantısı şeyisi yahut da gidiyor köyde kasap var istediğini alıp geliyor... Hoşaf olur dövme olur. Mezarlık da çörek kuru pasta olur kek olur onu dağıtırlar Kur'an okuturlar herkes bayramlaşır. Mezar ziyareti arefe günü bayramın birinci günü mezarlık kalabalık olur. Kurban bayramında herkes davarını keser. Mangalını yapan yapar kavurma yapar etli yemeğini yapar. İkram yapılır. Olmayanlara pay verirler. Duası okunur. Olan yahni de yapar kalabalık olursa. Ayran yaparlar tatlısını yaparlar. Pilav yaparlar. Kavurmanın yanına bal korlar çok güzel olur. Ballı kavurma olur tabağına korsun balı. Eskiden bayram hazırlığı olurdu ama şimdi yok. O heyecan da yok." (B-K.2)

"Çörek yaparsın sarma yaparsın dediğim gibi kek yaparsın. Genelde ramazan bayramında çörek yaparlar yani. Nohut olur fasulye olur. Evinde ne olursa onu yaparsın. Özellikle bu yemek yapılır diye yoktur. Tel kadayıf tatlısı yaparsın irmik helvası yaparsın. Kurban bayramında da özel bir yemek olmaz. Kurbanı kesersin sac kavurma haşlama yaparın ızgara yaparsın. Yahni yaparsın dövme yaparsın." (B-K.3)

"Ramazan bayramında çörek yapılır tatlı yapılır. Kek yapılır şeker lokum alınır. Mesela mezarlığa gidilir arefe günü de bayram günü de mezarda çörek lokum bisküvi pasta şeker her türlü mezarlıkta dağıtılır. Gelene evinde de ikram edilir. Geniş ailede evin büyüğü evde mesela mantı yapar kahvaltılık hazırlar küçükler gelir ikram edilir. Genelde büyük aileler yapar yemekleri. Biz de yaparız da büyük yemek onlarda olur. Dövme sarma dolma topalak kuru fasulle hoşaf topalak. Kurban bayramında önceleri mesela sac kavurması yapıldı herkes namazdan çıkanları komşuları mesela pilav yapıldı haşlamalar yapıldı ama şimdi mangala döndüler. Kavurmayı yapan çok az kaldı." (B-K.8)

"Bayramda özel yemeğin dövme olur başta. Ondan gayrı ak fasulye et pişirir. Bir evvel sütlaç yaparım hoşaf pişirir salata yaparın. Tavuk getirirsin tavuk da pişirir haşlama olur. Şekeri lokumumuzu yeriz. Kurban bayramında ancak mangal yenir." (B-K.15)

Katılımcılara düğün ve nişan gibi törenlerde ne gibi yiyecekleri tükettikleri sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.18.'de sunulmuştur.

Tablo 4. 18. Düğün ve nişanda tüketilen yiyecek ve içecekler

Kategoriler	Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
		Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Düğün	(1.1) Yahni	14	28	93,3	2	3,1	13,3
	(1.2) Kavurma	13	26	86,7	0	0	0,0
	(1.3) Tatlı	2	4	13,3	0	0	0,0
	(1.4) Lahmacun	4	8	26,7	1	1,5	6,7
	(1.5) Etli ekmek	6	12	40,0	1	1,5	6,7
	(1.6) Pilav	11	22	67,4	14	21,5	93,3
	(1.7) Salata	0	0	0,0	12	18,5	80,0
	(1.8) Kuru fasulye	0	0	0,0	12	18,5	80,0
	(1.9) Sarma-dolma	0	0	0,0	6	9,2	40,0
	(1.10) Mantı	0	0	0,0	8	12,3	53,3
	(1.11) Nohut yemeği	0	0	0,0	2	3,1	13,3
	(1.12) Tavuk yemeği	0	0	0,0	1	1,5	6,7
	(1.13) Tava	0	0	0,0	1	1,5	6,7
	(1.14) İçecek	0	0	0,0	5	7,7	33,4
TOPLAM		50	100	15	65	100	15
(2) Nişan	(2.1) Yahni	4	13	26,7	0	0	0,0
	(2.2) Kavurma	4	13	26,7	0	0	0,0
	(2.3) Tatlı	13	41,8	86,7	14	56	93,3
	(2.4) Lahmacun	2	6,5	13,3	0	0	0,0
	(2.5) Etli ekmek	1	3,2	6,7	0	0	0,0
	(2.6) İçecek	7	22,5	46,7	11	44	67,4
TOPLAM		31	100	15	25	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.18 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların düğünde genellikle yahni %93,3, kavurma %86,7 ve pilav %67,4 yapıldığı ifade edilmiştir. Ancak son zamanlarda düğün salonlarında düğünlerin yapıldığı ve etli ekmek %40 ve lahmacun %26,7 gibi fırında hazır yaptırdıkları yemeklerle de düğün yemeği verdikleri belirtilmiştir. Ayrıca maddi durumu iyi ise düğün sahibinin ikram olarak tatlı %13,3 (baklava) dağıtabildiği belirtilmiştir. Nişanda ise çoğunlukla tatlı %86,7 (baklava, kadayıf, lokum, bisküvi) ikram edildiği ancak düğün sahibinin maddi durumu iyi ise baklava veya kadayıf, değil ise lokum ve bisküvi ikram edildiği belirtilmiştir. Aynı zamanda bazı katılımcıların yahni %26,7 ve kavurma %26,7 yaptıkları, bazılarının ise lahmacun %13,3 veya etli ekmek %6,7 yaptırdıkları ifade edilmiştir. İçecek %46,7 olarak da gazlı içecek veya ayran ikramında bulunduğu belirtilmiştir. Boynuinceli katılımcıların düğünde genellikle pilav %93,3, kuru fasulye %80, salata %80 yaptıkları, ayrıca mantı %53,3, sarma-dolma %40, nohut yemeği %13,3, tavuk %6,7 veya tava %6,7 yaptıkları ifade edilmiştir. Bu çeşitlerin düğün evine uzaktan gelecek olan misafirler için yapıldığı ifade edilmiştir. Zira düğünlerin salonlarda yapıldığı ve sadece eve gelecek olan konukların aç kalmamaları için yemek yaptıkları ifade edilmiştir. Bu yemeklerin de evde hangi yemeği yapacak malzeme var ise ona göre yemek yaptıkları özel bir yemeğin olmadığı belirtilmiştir. Nişanda ise tatlı %93,3 (baklava, kadayıf, lokum, bisküvi) ve içecek %67,4 (ayran, gazlı içecek)

ikram edildiği belirtilmiştir. Sarıkeçili'lerde olduğu gibi düğün sahibinin maddi durumu iyi ise baklava veya kadayıf, değil ise lokum ve bisküvi ikram edildiği belirtilmiştir.

Düğün zamanlarında yapılan uygulamalara değinen Nas'ın (2013) Anamur'da yaşayan yörüklerin düğün törenlerinde gelin evi tarafından damat evine gönderilen keçinin pişirilip yanında da keşkek veya darı dövmesi yapılarak gelin evine getirilip orada gelen konuklara ikram edildiğini belirttiği uygulamaların görüşmemize katılan katılımcılar tarafından uygulanmadığı tespit edilmiştir. Nitekim artık düğünlerin salonlarda yapıldığı belirtilmiştir. Ayrıca Yılmaz'ın (2012) da çalışmasında bahsettiği etli keşkek yemeğinin artık yapılmadığı onun yerine etsiz dövme pilavının yapıldığı görülmüştür. Ersavaş'ın (2018) belirttiği çerez, lokum ve sucuk ikramının da düğünlerde yapılmadığı görülmüştür. Benzer şekilde Bali'nin (2015) düğünde ikram edilmek üzere bahsettiği yüzük çorbası, hamur çorbası ve topalak yemeğinin hem konargöçerler hem de yerleşikler tarafından yapılmadığı görülmüştür. Nişanda oğlan tarafının davar kesip pilav yaptığı ve bunları gelinin evine ikramlık vermeleri için götürdüklerine değinen Demir & Bakar'ın (2014) bahsettiği bu uygulamanın katılımcılar tarafından bahsedilmediği görülmüştür. Ayrıca Vurgun'un (2018), "nişanda ilk olarak elmanın ekşisi, sarımsak, un ve süt ile yapılan ekşili çorba" sunulduğunu, bu çorbanın ardından gebe böreğinin, börekten sonra pelte adı verilen muhallebinin, sonrasında da fasulye veya patatesten yapılan sulu bir yemeğin nişanda ikram olarak verilir ifadesinin katılımcılar tarafından yapılmadığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda nişanda yapıldığı ifade edilen uygulama ve yemeklerin çalışma kapsamında ulaşılan katılımcılar tarafından yapılmadığı ve düğünde olduğu gibi nişanların da düğün salonlarında yapıp tatlı ikram edildiği bulgulanmıştır. Sarıkeçili'lerde diğer törenlerde olduğu gibi yine düğünde de genel olan ikramların yahni, kavurma ve pilav olduğu, ancak Boynuinceli'lerde bu durumun değişiklik gösterdiği görülmektedir. Konargöçer Sarıkeçili'lerde eskiden düğünlerin 3 gün sürdüğünü, her gün kazanlarla yemekler yapıldığını, kurbanlar kesildiğini anlatan Cennet GÖK (S-K.10), bu uygulamaların artık yapılmadığını ve düğünlerin yerleşikler gibi düğün salonlarında 1 gün olarak yapıldığı belirtilmiştir. Aynı durumun Boynuinceli'lerde de var olduğu saptanmıştır.

"Nişanda aynı yemek yaparlar. Salon tutarlar aynı köylü gibi. Bazı aile arasında olur. Aynı keçi keserler. Kavurma yahni olur. Tatlı götürürler. Baklava olur. Onunla yaparlar. Düğünü de aynı yemekli olur. Lahmacun yaparlar. Kız evinde kızı çıkardıkları zaman kızın önüne davar keserler gelen misafirler için pişirir verirler. Kızın aile keser. Kız bir hafta on günlük oldu mu kızın babasıgil gelirler. Kızın kayınbabasıgil keser davarı. Yahni kavurma yaparlar. Olursa bulgur pilavı da yapılır." (S-K.1)

"...Nişanda lokum ve bisküvi verilir. Şimdilerde baklava veren de olur. Durumu iyiye pirinç pilavı kavurma ve yahni de yapan olur. Oğlan evi yapar hepsini. Düğünler şimdi artık salonlarda yaparlar. Ya etli ekmek ya da lahmacun yaptırırlar. Fırından getirtirler. Ya da aştı

tutar bazıları. Kalabalık olduğu için iş çok olur. Düğün sahibi yemek yapmaya fırsat bulmaz. O yüzden yemek için aştı tutarlar. Kurban kesilir. Kavurma yahni yapılır. Varsa ayran da yapılır.” (S-K.2)

“Valla kız istemede amcam babamı gönderirim isterler yani. Kız istemede bir şey yapmazlar. Nişanda genelde yemek olur. Yörük tarafında Kur’an okunur yemek olur. Yemek olarak bazen etli ekmek olur ama şimdi neredeyse yarı yarıya etli ekmek olur. Nişan erkek tarafında olur bazen kız tarafında da olur. Hangi ortam münasipse. Genelde erkek tarafı yemeği yapar. Adamın ortamına ve durumuna bağlıdır. Genelde kurban keser. Gelen misafire göre yahni olur kavurma olur. Bazen etli ekmek yapar hazır olsun rahat olsun diye der. Fırıncılara yaptırırlar. Kurbanı kestikten sonra temizleyip parçalarını et olarak fırına veririz. Onlar yaparlar. Soğanı domatesi biberi hep parasını biz veririz. Onlar karıştırır yaparlar biz karışmayız. Düğünde de aynı. Nişanda düğün de ikisi de aynı olur. Ayran olur genelde kola olur. Mevritlerde şerbet olur yani. Şerbet kahveden yapılır şekerle suyla karabiber, tatlı kabuk karanfil, öyle karıştırır tatlı niyetine içilir işte.” (S-K.3)

“İstersin. Uşakların birbirine gönlü sözü varsa der gidin isteyin. Falan gün gelin derler gideriz sözü keseriz. Falan gün gelin nişanımızı takalım derler. Bir tatlı bir nişan bisküvi lokum olur. Kudretin yeterse baklava alırsın. Baklava pahalı ya. Sonra verirsin nişanı takılır. Sonra düğün olur. Şimdi kız geldiğinde ayağına kurban kesilmiş ama biz yapmadık. Düğünde keçi kesildi zaten yemekler yapıldı yendi.” (S-K.6)

“Yörükler kız istemez fazlaca kaçırlar. Kız vermeyi çok sevmezler yani. Yani onu biraz dik tutarlar kaçırdı yani. Genelde kaçırlardı. Ondan sonra adam gönderirlerdi gelip dedikodu olur bilmem ne olur halledip giderler. 10 tane 5 tane boğaz altını olurdu onu takardın. Bilezik yoktu o dönem. Ondan sonra adamlar kız tarafını ikna edebilirse bir iki ay içinde 5 ay sonra çağırır davar keserdik burda yemek yapardık yerdik barışırdık. Aynı aynı yahni kavurma dövme yemekler o yani. Misafirperver olur bizim millet.” (S-K.7)

“Şimdi evvellere gittin mi böyle araba falan nerde. Şimdi herkesin arabası var her yere gider. Ama evvelde böyle değildi. Düğün etmek zor işti. Düğünler de şimdi gibi olmazdı davarlar kesilir yahniler pişirilirdi kavurmalar sac sac yapıldı. 3 gün boyunca düğün yapardın. O gün davar keserdin. Ama dediğim gibi ulaşım olmadığı için genelde düğün yapamayanlar kız kaçırdı. Şimdi düğünü yapacak yeri bulaca. E herkese haber edecen zor işti. Ama şimdi kalmadı zaten herkesin evinin önünde arabası var. bir de öyle eskisi gibi 3 gün olmaz. Düğün salonunda bir gün düğün edersin. Nişanda lokum bisküvi götürürsün. Şimdi paran olur baklava alırsın tabi. Ama durumun müsait değilse nasıl alacaksın.” (S-K.11)

“Kız istemede kız ile oğlan önceden anlaşıyor. Gittiğin zaman mesela çiçek yaptırırsın canlı çiçek mesela çikolata yaptırırsın yahut da tatlı alırsın baklava kolonya alırsın kız evine. Kız kahve yapar. Oğlanın kahvesine tuz atarlar biber atarlar. Onun da resmini çekerler. Anlaşırlarsa

ya yüzük takarlar söz yüzüğü o esnada. İleri tarihte nişan tarihi belirlenir. Nişanda öyle uzaktan akraban gelirse onlara bir yemek yaparsın evde. Salonda olur ya öyle yemek yapmazlar düğünde de aynı evine gelecek olanlar için evinde yemek olsun diye birşeyler pişirirsin ne olursa yani. Özel yemek olmaz. Mesela kız tarafı kendi evinde olan tarafı kendi evinde. Salonda yemek olmaz. Evdeetli yemek yaparız dövme yaparız salata yaparız çay yaparız. İstersen sarma yaparsın. Etli aynı kuru fasulye mantı olur nohut olur. Yahut da lahmacun yaparsın. O daha pratikten olur. Etli ekmek de yaparsın.” (B-K.2)

“Nişanda herkes gider düğün salonuna düğünde de aynı salonda olur. Eskiden düğün evinde kazanlarla yemek pişerdi. Şimdi de pişer de etraftan gelen misafir aç kalmasın diye öyle yemek pişirirler. Kendi akrabaları falan uzaktan gelen misafir olur. Kuru fasulye dövme pişer salata yaparlar hoşaf yaparlar ayran olur tatlısı olur.” (B-K.3)

“kız istemeye tatlı nişanda tatlı yerler. Eşya serilecek zaman erkek tarafı yemek yapar aynı yemeklerden. Ekseriyeti tahal olur tavuk çorbası olur. Düğünde salonda yaparlar az bi yemek yaparlar erken gelen olur diye. Gelen olursa eve onlara yemek yaparlar yoksa eski yemek yok.” (B-K.5)

“Kız istemede kaçan kaçırır eskisi kadar yok zaten. Şimdi herkes okuyor okuduğu yerden sevip geliyor biz de isteriz. Eskiden oğlanın evi yoksa kız verilmezdi. İki taraf da altına varasıya kadar yarıya kadar yapar. Nişanda erkek tarafı kendi evinde kız tarafı kendi evinde mutlak yemeği olur yakınlar geleceğinde yemek olsun diye ama. Düğünde aynı önceleri mesela erkek tarafı kız tarafına davar getirir kestirirdi 3 gün düğün olurdu burda. Şimdi o kalktı bi akşamda salonda düğün olur biter bide kına yakılır o. Yemek oğlan tarafı evinde kuru fasulye dövme yapar kalabalığa göre sarma dolma yaparsın tava yaparsın.” (B-K.7)

“Evvel düğünde 5 6 davar kesilirdi yemekler yapılırdı. İndi kalkan salonu hazırlar. Evinde kalanlara bi şeyler hazırlar. Nişanda da zaten tatlıcak pastacık colacık başka bişey yok.” (B-K.14)

Katılımcılara sünnet töreninde ne gibi yiyeceklerin hazırlandığı sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.19.’da sunulmuştur.

Tablo 4. 19. Sünnet töreninde tüketilen yiyecekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1) Yemek yapılmaz	15	100	15	100
TOPLAM	15	100	15	100

Tablo 4.19 incelendiğinde, hem Sarıkeçili’lerde hem de Boynuinceli’lerde sünnet töreninin olmadığı, bugüne özel yemeklerin yapılmadığı ifade edilmiştir. Her iki grup için de ailenin maddi durumunun müsaitliğine göre değişik durumların olabileceği vurgulanmıştır. Aile isterse kurban kesip yemek verebilir ancak bu bir alışkanlık değildir. Bu bağlamda Ersavaş’ın

(2018) Sarıkeçili'ler için sünnette ikram ettiklerini söylediği içecek ve çerezin görüşme yapılan katılımcılar tarafından yapılmadığı sadece dış börtmesinin yapıldığı bulgulanmıştır.

“Bizim erkek çocuğumuz yok. Ama eskiden kurban kesilirdi. Onun etinden kavurma yapılırdı. Varsa ayran da yapılırdı. Ama şimdilerde biz görmüyoruz. Yapılıyorsa da biz bilmiyoruz.” (S-K.2)

“Sünnet olunacağı zaman köylük yerine gideriz. Sünnet töreni orda olur. Köylüde olur da bizde pek olmaz. Sünnet töreni olan yere gideriz. Orada ne yapılıyorsa işte. Bize haber verirler zaten toplu olur çünkü. Bizde de sünnet olacak çocuk varsa götürürüz yani. Destek için elde bir şey olursa bulgur falan götürürüz onlara yani. Helva dağıtırlar heralde irmik helvası dağıtırlar evet. Biz yapmıyoruz köylüler yaparlar. Misafirlere ikram amaçlı yapıyorlar. (S-K.3)

“Sünnet düğünü yörük göçebeyken az yapardı. Çocuğunu sünnet ettirir gelirdi bişey tekten ama şimdi şimdi bazı yapar oldular. Mevlit okuturuz mevlit sürekli. Bir hoca gelir mevlit okuturlardı.” (S-K.9)

“Sünnet oldu götürdüm hastanede kestirdim sedatı da işte bir abdal geldi işte tamduduk tamduduk. Çobana dedim tut gel tuttu geldi sünnet ettirdik. Abdala da üç beş kuruş verdim gitti. Büyük oğlan da Allahtan sünnetli geldi. Üç tane mal kestik biz ona.” (S-K.15)

“Bizde bişey yapılmaz. İmkânı olanlar düğün yaparlar ama boynuincelide olmaz. Durumu olsa gene yapmaz. Görenek olmamış.” (B-K.1)

“Sünnette burda çok adet değil isteyen olursa yapar ama adet değil pek yapılmaz.” (B-K.7)

“Sünnette de adet yok istersen tabi yaparsın.” (B-K.8)

“Genelde sünnet düğünü pek yapılmıyor.” (B-K.10)

Katılımcılara asker uğurlama zamanlarında ne gibi yiyecekler yapıldığı sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.20.'de sunulmuştur.

Tablo 4. 20. Asker uğurlamada tüketilen yiyecek ve içecekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Pilav	10	21,7	66,7	15	14,6	100,0
(2) Hoşaf	2	4,4	13,3	15	14,6	100,0
(3) Kuru fasulye	0	0	0,0	15	14,6	100,0
(4) Mantı	0	0	0,0	14	13,6	93,3
(5) İçecekler	2	4,4	13,3	13	12,6	86,7
(6) Topalak	0	0	0,0	13	12,6	86,7
(7) Salata	0	0	0,0	6	5,8	40,0
(8) Lahmacun	2	4,4	13,3	5	4,8	33,3
(9) Yahni	15	32,6	100,0	3	2,9	20,0
(10) Etli ekmek	1	2,2	6,7	3	2,9	20,0
(11) Nohut yemeği	0	0	0,0	1	1	6,7
(12) Kavurma	14	30,3	93,3	0	0	0,0
TOPLAM	46	100	15	103	100	15

*: %ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

** : %kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.20 incelendiğinde, bu törende konargöçer yaşamın olmazsa olmazı yahni %100, kavurma %93,3 ve kalabalık durumuna bağlı olarak pilav %66,7 yapıldığı belirtilmiştir. Bazı ailelerin yoğunluk durumuna bağlı olarak lahmacun %13,3 veya etli ekmek de %6,7 yaptırabildikleri ifade edilmiştir. Böyle törenlerde yine isteğe göre hoşaf da %13,3 yapılabildiği belirtilmiştir. Yiyeceklerin yanına içecek %13,3 olarak da ayran veya gazlı içecek ikram ettikleri gözlemlenmiştir. Yerleşik katılımcıların bu törende pilav, kuru fasulye ve hoşaf yapıldığını ifade etmiştir. Bu yemeklerden ziyade katılımcıların %93,3'ünün mantı, %86,7'sinin topalak temeği yaptığı belirtilmiştir. Her zaman olmasa da %33,3'ün lahmacun, %20'sinin yahni veya etli ekmek, %6,7'sinin nohut yemeği yaptığı belirtilmiştir. Ayrıca yemeklerin yanında %40 oranında katılımcının salata ikram ettiği, %86,7'sinin içecek olarak da ayran veya gazlı içecek ikramında bulunduğu belirtilmiştir.

Sarıkeçili katılımcıların asker uğurlamada sağ salim gelmeleri ve askerden gelecek olan gençlere de şükür niyetine kurban verdikleri görülmüştür. Yakın civardaki tanıdıkları çağırarak, mevlit okuttukları ve kurban eti ile yahni ve kavurma yaptıkları ifade edilmiştir. Ancak günümüz itibarı ile bazı zamanlarda lahmacun ve etli ekmek de yapıldığı, ayrandan ziyade Çağlar'ın (2016) belirttiği gibi gazlı içeceklerin de ikram edildiği tespit edilmiştir. Bunun da kültürel değişimlerden biri olduğu görülmüştür. Bu bulgular, Yılmaz (2012) ve Ersavaş'ın (2018) çalışmalarında belirttikleri her ailenin tören yapmadığı, sadece varlıklı ailelerin kurban kesip yemekler yaptığı ifadeleriyle çelişmektedir. Aynı zamanda Alyakut & Üzümcü'nün (2017) yaptıkları çalışmada, asker uğurlamada geleneksel uygulamaların Kandıra Bölgesi'ndeki konargöçerler tarafından yapılmadığı ifadesinin de tüm konargöçer gruplar için aynı olmadığı tespit edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların ise sadece asker uğurlamada tören yaptıkları ve düğün gibi eğlence organize ettikleri görülmüştür. Nitekim bu eğlencede askere gidecek olan gençler için yardım da toplandığı, bu sebeple destek olunduğu belirtilmiştir. Bu törende de diğer törenlerde olduğu gibi çeşitli yemeklerin yapıldığı görülmüştür. Bu bağlamda her törende olduğu gibi asker uğurlama zamanında da topalak, kuru fasulye, dövme, yahni, mantı gibi yemeklerin yapıldığını belirten Doğan'ın (2006) çalışması desteklemektedir. Aynı zamanda yemek olarak yine konargöçer gruba göre daha fazla çeşit yemekleriyle öne çıktıkları gözlemlenmiştir.

"Hem gelirken hem giderken davar keseriz. Kur'an okuturuz. Akralarımızı çağırırız. Aynı yahni kavur yaparız. Bide şerbetimiz. İçine su şeker 7 çeşit baharat atılır. Karabiber karanfil. Kahve atılır. Başka da bilmem valla. Bazen mevlid okuturken yapılır. Çadır dikiminde de yapacaktık da unutmuşuz. Bizim özel şerbetimiz." (S-K.1)

"Askere giderken sağsalim gelsin diye kurban verilir. Kavurma yapılır yahni yapılır. Bazen piriç pilavı yapılır. Askerden gelirken de kurban verilir şükür niyetine. Sonra yakınları çağırırız. Yine aynı şekilde işte yahni kavurma yapılır." (S-K.2)

“Askere gidecek olana müsait zamanın olursa davar keserler. Komşuyu çağırırlar yedirir içirirler. Ertesi günü uşağı yolcu ederler. Arabaya bindirdiklerinde dua ederler gönderirler. Askerden geldiğinde de sağlık için şükür için yaparlar. Yani isteyen yine böyle yemek de yapar lahmacun etli ekmek yapan da olur.” (S-K.4)

“Askere gidecekler için yapılır fakat şöyle bir şey oldu. Asker çocuk evden kaçırdı. Ya terkederdi oraya. Anam dayanmaz derdi kaçır giderdi. Davar keserlerdi. Gelince de keserlerdi davar. Aynı yemeklerimizi yine veririz. İşte yahni kavurma dövme. İşte onları ikram ederlermiş lokum şeker her şeyler olur leblebi olur yenir yeni. Ama herkes gelir. Askerden gelen adam dinlenir işine devam eder. Ben köye gidecem şeye gidecem yok işine devam yani. Devesi vardır keçisi vardır...” (S-K.9)

“Eline bir kına yakarız. Bir mal keseriz. Bir Kur’an okuturuz uğurlarız gider. İşin aceleyse bir lahmacun yaptırırsın. Acele değilse kavurma yahni dövme... Benim analığım vardı. Dövmeyi pişiririz kemiği haşlatırdı. Böyle dövme piştiği vakit içine sokuverirdi. Şimdi yapan yok. Dövme de derler keşkek de derler.” (S-K.10)

“Oğlumuz askere giderkene aynı yemek çıkartırız aynı yemeklerden Kur’an okuturuz. Tahal nohutlu yahni bulgur. Davar kesilir. Kavurmaya bizim burda yetmez. Çok insan geliyor ya. Bizim boynuncelimiz çok olur. 14 kazan yemek pişer. Şurdan bi uçtan bi ucaaa. Bizim orda çok olur.” (B-K.1)

“Askerde yaparız. Kur’an okuturuz büyük yemek çıkartırız. Yine kazan kazan 8 10 kazan yemek yaparız bizim koy geniştir. Mesela askere gideceğin anonsu veriliyor herkes duyuyor. Yahut da arabayla motorla ev ev dolaşır davet ediyorsun. İşçisi de geliyor çalışanı da geliyor. Aynı herkes geliyor. Sen yemeğini yedin ya hemen geçip bulaşığını yıkıyorsun. Gereken işleri yapıyorsun orda misafir gibi durmuyorsun. Erkekler servis yapar kim ne yaparsa durmaz herkes bi şey yapar. O kültürümüze bağlıyız. Bir sela verilsin hemen giderler bir hizmet varsa yaparlar yanlarında olurlar. Gelince yapmazlar bu kadar. Eğlence de yaparlar kınası olur cüzzi bir fiyata salon tutarlar askerin eğlenceyi yapıyor diye anons ederler. Asker olanlar siyah pantolon beyaz gömlek giyerler kollarına da kırmızı kuşak bağlarlar. Çekiliş yapan da olur. O çekilişten toplanan parayı da askere gideceklere pay ederler. Sonra destek için 20 lira 30 lira para verirler askere. Dövme pişer 40 liko 50 kilo aynı tereyağı yakılır üstüne. Bizde et koymayız. Manti olur yaparlar. Kadınlar hep oturur yaparlar. Eti fazla olan yahni de yapar. Ak fasulye yaparlar bide etli olur. Kıymayı da mantının içine korlar nohut da korlar bide hoşaf olur.” (B-K.2)

“Asker eğlencesi yapılır kınası yakılır maddi yardımda bulunurlar askere harçlık diye. Akşama asker yemeği yapılır böyle kazanlarla. Her askerin yapar asker duası da yapılır. Dövme kuru fasulye hoşaf salata mantı isteyen lahmacun etli ekmek. Dönünce adet değil isteyen yaparsa yapar.” (B-K.8)

“Mutlaka yemek yapılır. Onda da biraz önce konuştuğumuz gibi lahmacun. Bulduğumuz yer biraz kalabalık olduğu için iş sanayi de geliştiği için lahmacun biraz yetmiyor. İnsanlar mahcup olmayalım diye genellikle dövme türünü tercih ediyorlar. Topalak mantı kuru fasulye hoşaf.” (B-K.10)

Katılımcılara çocuğun ilk dişi çıktığı için yapılan yemekler sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.21.’de sunulmuştur.

Tablo 4. 21. Çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan yemek

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1) Diş köllemesi	15	100	15	100
TOPLAM	15	100	15	100

Tablo 4.21 incelendiğinde, her iki grupta da çocuğun dişi çıktığında diş köllemesi denilen göçerlik buğdayın, fasulyenin nohudun fıstığın haşlandığı ve bunun komşulara dağıtıldığı ifade edilmiştir. Konargöçer yaşamın bir geleneği olan bu alışkanlığın yerleşik düzende de hala devam ettiği görülmüştür. Aynı zamanda diş börtmesi, diş köllemesi veya hedik olarak adlandırılan bu yemeği Bali (2015) “dişleme” olarak ifade etmiş ve aynı uygulamanın yapıldığını ifade etmiştir. Nitekim Ersavaş (2018) da diş börtmesi olarak ifade etmiş ve uygulamanın yapıldığını belirtmiştir. Ancak bazı alelerin diş börtmesinin yanında süt ikram ettiği ifadesi katılımcılar tarafından belirtilmemiştir.

“Diş köllemesi yaparız. Buğdayın 32 tanesine ipe dizersin. Sırtına takarsınöyle bir adet. Buğdayı nohutu fasulyeyi güzelce haşlarız... İçine tuzunu koyarızara sulu olur. Tam eziliyor buğday. Öyle olur.” (S-K.1)

“Diş köllemesi buğday nohut fıstık yıkarız kazana koyarız kaynatırız. Buğdaydan ipe dizeler çocuğun başına takarlar. Manası da şudur. Köpek kemiği yer ya köpeğin dişi çok sağlam olur. Kırılmaz. Koyunun da dişleri ak olur ya. Köpek dişi gibi pek olsun koyun dişi gibi ak olsun derler. O niyetle yaparlar.” (S-K.6)

“Diş köllemesi yaparız. Gelenler çocuğa üç beş lira para atarlar. O kadar.” (S-K.7)

“Buğdayı pişiririz. İçine mesela fıstık nohut koyarız. Onu hiç yakınında ev yoksa da 7 eve dağıtırsın onlar da harçlığını verir. Çocuk dermiş ki ya mezarımı hazırla ya diş köllemi hazırla. Zor oluyor ya dişin çıkması. O buğdayı kaynatınca buğday yarılr ya yani öyle diyorlar. Buğday yarıldı mı dişin çıkacağı etin de yarıldığını söylerler. Buğdayı ipe geçirirler çocuğun boğazına takarlar. O buğdaylar kurudukça çocuğun dişi çıkar ya ordaki yara iyileşsin diye heralde.” (S-K.10)

“Diş köllemesi yaparız. Buğdayla nohutu haşlarsın ev ev dağıtırsın.” (B-K.1)

“Diş börtmesi yaparlar. Diş bulguru, buğdayı, nohudu haşlıyorlar fıstık da katarlar. Ondan sonra tabağa korlar az tuz korlar yataklara gelen misafirlere onu ikram edersin. Adetten

değil de istersen yanına pastanı yaparsın mercimekli köfteni kekini yaparsın geneline baktın mı yapılmaz yani onu da yanında ikram edersin. Onlar da çocuğuna hediye getirirler ya da para verirler.” (B-K.2)

“Diş börtmesi yapılır. İsteyen dağıtır isteyen evine davet eder. Hediye gelir. Seccade konur çocuğun önüne üstüne de makas bıçak yüzük tarak konur çocuk hangisini alırsa mesleği de o olur. Öyle bi inanmış yani burda pek olmaz ama.” (B-K.8)

“Hedik deriz biz ona. Yakın akraba ve arkadaşlarımızı çağırırız. Buğdayın içine bakiyim içerisine nohut fıstık ne bulursan çerez türünden koyup haşlayıp onun yanına da diğer ikramları kısırını batırığını pastanı yaparsın hem misafirlerinle beraber eğlenirsin hem ikram edersin hem de ortaya koyarsın çocuğu makasa giderse iğneye giderse tarağa falan öyle bir sadakamız var.” (B-K.10)

Katılımcılara Hıdırellez günü yaptıkları yemekler sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.22.’de sunulmuştur.

Tablo 4. 22. Hıdırellez’de yapılan yemekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1) Yemek yapılmaz	15	100	15	100
TOPLAM	15	100	15	100

Tablo 4.22 incelendiğinde, Hıdırellez günü her iki grupta da yemek yapılmadığı ifade edilmiştir. Çalışmalarda okunduğu ve katılımcılardan da dinlenildiği üzere, çok eskilerde Hıdırellez gününün sabahında düşen yağmur suyunun imkânsızlıklardan dolayı yoğurt mayalamada kullanıldığı ifade edilmiştir. Nitekim bu ifadeler Yılmaz (2012), Vurgun (2018) ve Ersavaş’ın (2018) çalışmalarında da görülmüştür. İmkânlar dâhilinde gelişen ve değişen yaşam şartları neticesinde çoğu gıdaya olduğu gibi yoğurt mayasına da artık rahatlıkla ulaşıyor olması çiğden elde edilen mayaya olan ihtiyacı ortadan kaldırmaktadır. Ancak Kart Gölge’li’nin (2016) bahsettiği kömbe ve hamur işlerine rastlanmamıştır. Görüşmeler neticesinde hazır fabrikasyon mayaların ya da eski yoğurtla mayalama işleminin yapıldığı ifade edilmiştir. Ürünlere ulaşımın artık kolay olmasından dolayı Hıdırellez vaktinde yağın yağmurun değerlendirilmediği bunun eskilerde imkânsızlıklardan dolayı yapıldığı belirtilmiştir.

“Onu bilmeyiz de kutlamayız da.” (S-K.1)

“Yok. Evveli damızlığın olmadığı zaman hıdırellezde yoğurt öğütürlermiş. Ama şimdi her tarafta damızlığını bulursun. Hıdırellez yağdığı zaman mesela şu çadırın üstüne bir tas koyarlarmış. Onunla hafif böyle tutarmış böyle yumurta kıvamında. Sonra bir daha ettin mi yoğurt o zaman olur.” (S-K.6)

“Hıdırellez nevizut bizim malın ucunca geçiyor yani. Hıdırellezimiz nevrüzümüz o bişey yapmayız. Davarla uğraşırız.” (S-K.14)

“Biz öyle bilmeyiz gülüm bizde öyle öyle bi şey yok.” (B-K.1)

“Onları kutlamıyoruz.” (B-K.2)

“O bize ait değil.” (B-K.8)

“Buna da has yiyeceğimiz yoktur.” (B-K.12)

Katılımcılara kandil gecelerinde yaptıkları yemekler sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.23.’te sunulmuştur.

Tablo 4. 23. Kandil gecelerinde yapılan yemekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1) Yemek yapılmaz	15	100	15	100
TOPLAM	15	100	15	100

Tablo 4.23 incelendiğinde, her iki grupta da kandil gecelerine has bir yemeğin yapılmadığı ifade edilmiştir. Bu gecede zamanı olanın camiye gittiği ibadet ettiği belirtilmiştir. Aynı zamanda mevlit okutmak isteyen biri bu gecede okutabilir ve mevlit okuttuğu için yemek verdiği belirtilmiştir.

Boynuinceli’lerle yapılan alan yazın çalışmalarında da mevlit yemeğine konuk olunmuştur. Bu mevlitte yapılan yemekler arasında kuru fasulye, dövme, salata ve hoşaf yapıldığı görülmüştür. Düğün, asker uğurlama ve benzeri törenlerde sürekli bu yemeklerin yapıldığı, kalabalığın durumuna göre ek olarak mantı, topalak, nohut yemeği gibi yemeklerin de yapıldığı ifade edilmiştir. Özellikle dövme yapmalarının sebebini de bereketli olduğuna inanmalarından dolayı olduğunu beyan etmişlerdir. Nitekim bu yemeklerin de tüm törenlerde yapıldığı ifade edilmiştir. Bu bağlamda bahsi geçen yemekler, artık karın doyurmanın ötesinde o törenin bir sembolik parçası olmuştur.

“İyi olur. Camiler yakın olursa inşallah onlara gideriz. Değilse evimizde idrak ederiz. Yemek olmaz. Ancak ibadete odaklanırsın.” (S-K.3)

“Yok bişey olmaz. Hani olursa akşam fıstıktır üzumdür elma portakal. Ne varsa onu yersin namazını kılarsın saatin geldi mi yatarsın.” (S-K.5)

“Kandil gecelerinde kandil beklerlerdi namaz kılarlardı. Sabaha karşı namaz kılar dua ederlerdi ebelerimiz dedelerimiz. Lokum getirirlerdi bisküvi getirirlerdi. Gene aynen o yiyecek türlerden çörek falan yiyecek türlerden bir şeyler yaparlardı. Börek yaparlardı şey yaparlardı. Amma kalmadı artık bişey yapan.” (S-K.8)

“Yok özel bi şey yapmazlar. Mesela kadir gecesini komşunun biri yemek çıkarır aynı yahni yapar dövme yapar hoşaf salata yapar. Bütün konu komşuyu çağırır Kur’an okunur.” (B-K.2)

“Yapan yapar yapmayan ibadet eder teşbih çeker. Adette yoktur yani.” (B-K.5)

“Oruç olduğumuz için yemek davet ederlerse gideriz.” (B-K.10)

Katılımcılara cenaze töreninde yaptıkları yemekler sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.24.'te sunulmuştur.

Tablo 4. 24. Cenaze töreninde yapılan yemekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Pilav	7	19,4	46,7	14	13,2	93,3
(2) Hoşaf	2	5,6	13,3	14	13,2	93,3
(3) Manti	0	0	0,0	14	13,2	93,3
(4) Kuru fasulye	0	0	0,0	13	12,3	86,7
(5) Topalak	0	0	0,0	10	9,5	66,7
(6) İçecekler	0	0	0,0	10	9,5	66,7
(7) Sarma-dolma	0	0	0,0	7	6,6	46,7
(8) Nohut yemeği	0	0	0,0	7	6,6	46,7
(9) Salata	0	0	0,0	7	6,6	46,7
(10) Yahni	11	30,5	73,3	2	1,9	13,3
(11) Tatlı	0	0	0,0	2	1,9	13,3
(12) Patates yemeği	0	0	0,0	2	1,9	13,3
(13) Etli ekmek	3	8,3	20,0	1	0,9	6,7
(14) Lahmacun	1	2,8	6,7	1	0,9	6,7
(15) Cacık	0	0	0,0	1	0,9	6,7
(16) Tavuk yemeği	0	0	0,0	1	0,9	6,7
(17) Kavurma	9	25,0	60,0	0	0	0,0
(18) Bişi	2	5,6	13,3	0	0	0,0
(19) Helva	1	2,8	6,7	0	0	0,0
TOPLAM	36	100	15	106	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.24 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların duruma göre kestikleri hayvanın etiyle yahni %73,3, kavurma %60 ve pilav %46,7 yaptıkları belirtilmiştir. Aynı zamanda hoşaf %13,3, pişi %13,3 ve helva da %6,7 yaptıkları görülmüştür. Bu yemeklerden ziyade son zamanlarda bazı ailelerin etli ekmek %20 ve lahmacun da %6,7 yaptıkları gözlemlenmiştir. Boynuinceli katılımcıların cenazede pilav %93,3, hoşaf %93,3, mantı %93,3, kuru fasulye %86,7, topalak %66,7, sarma-dolma %46,7, nohut %46,7, salata %46,7, yahni %13,3, patates yemeği, %13,3, etli ekmek %6,7, lahmacun %6,7, cacık %6,7 ve tavuk %6,7 yaptıkları görülmüştür. Aynı zamanda bazı ailelerin tatlı %13,3 ikramında bulundukları ve bu yemeklerin yanında da içecek %66,7 (ayran, çay, gazlı içecek) ikramında bulundukları belirtilmiştir.

Saha çalışmalarında konargöçerlerin cenaze zamanlarında pek yemekle uğraşmadıkları, gelen yakınların da destek amaçlı gelip çok fazla oturamadıklarını belirtmişlerdir. Bunun sebebini de her ailenin hayvanlarını otlatabilecekleri yeterli alana ihtiyaç duymalarından dolayı birbirlerinden oldukça uzak yerlerde çadırkurmaları ve iş yoğunluğuna bağladıkları gözlemlenmiştir. Bu bulgu, Alyakut & Üzümcü(2017) ve Bulut'un(2018) çalışmalarında ifade ettikleri ölünün 7'sine kadar her gün cenaze evinde ikramların olduğu, 40. günü bittikten sonra mayalı hamurla yapılan lokmanın dağıtılması gibi ifadeleriyle ters düşmektedir. Sarıkeçili katılımcıların ölünün 7. gün ve 52. gün mevlit okutulup, kurban kesildiği ve bu kurban etinden

yapılan yahni, kavurma ve dövme pilavının ikram edildiği, kimilerinin de hoşaf yaptığı görülmüştür. Nitekim Demir & Bakar'ın (2014)konargöçerler için ölünün 7. 40. ve 52. gününde mevlit okuttukları ve kurban kesip yemekler yaptıklarını belirtmişlerdi. Bu bağlamda elde edilen bulgu, bu çalışmayla örtüşmektedir. Benzer şekilde Nas'ın (2015) çalışmasında bahsettiği kuru fasulye, pilav gibi yemekler yapıldığı görülürken, cenaze evinde dibeklerde dövülen buğdaydan yapılan keşkek, hiçbir katılımcı tarafından bahsedilmemiştir. Ayrıca 3 gün 3 aöğün aynı yemeklerin ikram edildiğini ifade eden Nas'ın, bu uygulamalarının da konargöçer grupta yapılmadığı görülmüştür. 3 öğün aynı olmasa da yerleşik katılımcılar tarafından bu öğünlerde yemeklerin yapıldığı görülmüştür. Bu bağlamda Nas'ın (2015) konargöçer grup için bahsettiği uygulamanın, bu çalışma kapsamında görüşülen konargöçerlerde uygulanmayıp, yerleşik katılımcılar tarafından uygulandığı tespit edilmiştir. Bazı katılımcıların 40. gün için de aynı uygulamayı yaptıkları görülürken, Ersavaş'ın (2018) 40. günü yapıldığını beyan ettiğini lokmanın, görüşme yapılan hiçbir katılımcı tarafından yapılmadığı da tespit edilmiştir. Yine Ersavaş'ın (2018) Mersin konargöçerleri için ikramlıkların zamanla değişikliğe uğradığını, eskiden cenaze evinde yemeklerin pişmediği ve komşuların yemekler getirdiği, günümüz itibari ile bu uygulamaların bile kaybolmaya başladığı ve lahmacun gibi hazır yemeklerin yapılıp ikram edildiği vurgulanmıştı. Nitekim elde edilen bulgular neticesinde bahsi geçen lahmacunun yanında etli ekmek gibi yiyeceklerin de tüketildiği görülmüştür. Ayrıca bahsi geçen uygulamanın yerleşik Boynuinceli katılımcılar tarafından yapıldığı, cenaze zamanında hemen hemen herkesin cenaze evine ellerinde yemek dolu tencerelerle geldikleri ve hem maddi hem manevi birbirlerine destek oldukları ifade edilmiştir. Bulut'un (2018) ölünün 7'sinde helva ve çörek yapılıp dağıtıldı ifadesi Boynuinceli katılımcılarca belirtilmemiş, Sarıkeçili katılımcılardan da sadece 1 kişinin helva dağıtıldığını belirttiği bulgulanmıştır. Benzer şekilde Bulut'un (2018) Çepniler için ölünün 7'sinde lokma dağıtıldığı ifadesinin de ne Sarıkeçili'ler ne de Boynuinceli'ler tarafından yapılmadığı görülmüştür. Boynuinceli'lerle olan görüşmelerde ise cenazenin 7'sine kadar komşuların cenaze evine rahat yapılabilecek çeşitli yemekler getirdikleri ve 7. gün kurbanlar kesilip mevlidinin okutulduğu belirtilmiştir. Ayrıca 7. 40. ve 52. gün mevlit okutulduğu, ya kurban kestikleri ya da kasaptan et alarak yemekler yaptıkları belirtilmiştir.

“Ölenin arkasında bir mevlit okutursun. Onun için yaparlar yahniyi. Mesela her sen bir mevlit okuturlar. Hoca getirirler. Mevlit okuturlar. Yahni kavurma o zaman olur. Cenazemiz oldu mu davar keserler. Hoca getirirKur'an okuturlar. Öldükten 52. gün yine davar keserler. Kavurma yahni yaparlar. Pilav olursa olur. Sadece et türü olur. Özel günlerde et olur.” (S-K.1)

“Gelenek olarak bir şey yoktur. Tabi insan bir acısı cenazesi olduğu zaman zaten moralsiz oluyor. Yani normal şey olarak hani yeme de öyle olur içme de öyle olur. Zaten çok fazla biliyorsun işte moralin bozuk olduğunda ne yapmak istersen onu yaparsın yani. Eğer varsa yanında komşular tabi illa yemek de getirirler ama yani bu şeylerde çok fazla bir yakın komşu

olmadığı için sadece taziyeye gelirler işte başsağılığına. Uzaktan geliyor zaten adam. Gelirler işte onu zamanı ne kadar varsa işte sana moral olsun diye birazcık taziyeye gelirler işte. Acıyı paylaşmak başka bir şey yok yani. Biraz paylaşırlar acıyı mesela. Onun da zaten işi gücü var. Daha hayvanı olur. Yani uzun müddet o da şey yapamaz. İşte hani hepsi bir günde gelmez icabında. Bugün ben giderim yarın başka bir komşu gelir. Yani o da bir yerde şey oluyor yani. Ani hepsinin bir günde gelip gitmesi farklı oluyor ama böyle her gün başka bir kişinin gelmesi biraz daha iyi oluyor yani. Acıyı daha şey yapıyor yani. Farkındalığını biraz daha unutturuyor yani o acının. Çünkü her gün birini görüyor işte. O bi teselli ediyor. Öbürü teselli ediyor. Ama bir günde herkes gelse de bir günde gitse acı yerinde kalıyor yani. O acı yani böyle bir şey de var. Meslek dolayısı ile herkes birbirine gelemiyor. Bazısı o gün geliyor. Bazısı ertesi gün geliyor. Daha sonra gelenler oluyor.” (S-K.2)

“Cenaze bişey yapmazlar zaten yapan olmaz yani beklemez bizim burda. 7. gün yemeğini verirler davar keserler kavurma yahni yaparlar dua okuturlar. 52. gün de yine davar kesilir aynı böyle yemek yapılır. Bazısı etli ekmek yaparlar. Davar keser götürürsün yaptırır getirirsin.” (S-K.5)

“Hemen mal keserler yemek yaparlar. Cenaze evi yapar. Kur’an okuturlar. Oranın geleneğine göreneğine göre mesela bazı yerde cenaze evi yapmaz. Gelen konu komşu yapar. Adam bir iki kola getirir. Bir iki çay getirir. Şeker getirirler ekmek yağ getirirler soğan getirirler yani bulgurunu şeyini. Bazı yerde öyle gördüm ben. Ama bizim burda genelde davar keserler. Hemen davar keserler yemeğini yaparlar. Kavurma olmaz. Bizim burda eti böyle soyarlar. Nohutlu yemek yaparlar etli yemek yaparlar. Bir de hoşaf yaparlar. Keşkek de yaparlar. İçi etli nohut yemeği yapılır.” (S-K.6)

“Cenazede yemek çıkarırız. Bizim Gülnar memleketinde herkes akşam o köyde komşular herkes birer tabak yemek getirir. Ama şimdi öyle değil. Bunlarda öyle değil. Bir mal keserler yemek yaparlar gelen yer. Bizim orada cenaze olan evin yemeğini yemezlerdi. Ev hemen malını keserler. Komşular gelirler yemeğini yaparlar. Cenazenin 7’sinde pişi yaparlar... Üçüncü gün aynı birinci gün gibi devam eder. 40. gün büyük yemek çıkar. Mal keserler. Yahni dövme üzüm hoşafı yaparlar... Ama cenazede sadece üzüm korsun mesela içine defneyaprağı da korsun tadı hoş olur. Mesela defneyaprağı yoksa murt yaprağı da korsun mersin yaprağı da derler ona. Eskiden bir adam öldüğünde kefeninin içine o mevsim yaprağında koyarlarmış ama ne için olduğunu bilmiyorum. Gücü yeten 52. gün de yemek yapar mevlit okutur da onu herkes yapmaz. Gücü yeten yapar.” (S-K.8)

“Cenaze yapıldı gittimiydin ya geriye kalan orada bir yemek yapar. Ya şehir yerine yakınsan bir etli ekmek yaparlar şimdi öyle. Evveli gücü yeten davar keserdi. Gücü yetmeyen kesmezdi. Yörükler şimdi şöyle bir şey cenaze oldu onu ancak zaten defneder. İşte gene de bir yemek verirler. 40’ında verirler. 7’sinde de verirler. 3 sefer verirler. 7’sinde mesela bir pişi

yaparsın. Hemen yani göçüp giden pişi hazırlayaman. Hazırladığın zaman da olur hazırlayamadığın zaman da olur. Bir pişi yapar komşulara dağıtırsın. 40'ında da mecbur bir yemek çıkarırsın. Mal keserler yemek verirler Kur'an okuturlar. Bizim ekseriyetle yörükte yahni kavurma pilav yapar. Şimdi cenazeyi komaya gidenlere mevlüt hazırlıyor yani. Cenazeyi koyup da gelenler bir yemek yer. Hoca Kur'anını okur yemeğini yedirirler savarlar. Yani imkânı var ise göçmekte değil ise okutur. Göçerkene zor. Mesela göçerkene okutum der hocayı bulamaz. Yakınında köy olmaz. Ama Kur'anını da mutlaka okutacak." (S-K.14)

"Cenaze olduğunda yemek muhakkak pişer kazan kazan. Onu bizim kültürümüzde yaygınlaştırmıştır. Mesela başka bir yerde senin cenazen olduğunda konu komşu birer tencere yapıp getiriyor. Bizim burda cenaze sahibi yapıyor. Muhakkak o ev sahibinin fertleri dayısı amcası oğlu kızı ailenin zenginiyse hali vakti yerindeyse muhakkak bi davar alınır. Kasaptan davar alınır veyahut da 20 30 kilo et alınır. Dövme alınır nohut alınır fasulye alınır hoşaflık alınır. Hemen daha cenaze morgdan kalkmadan kazanlar ocağa katılır. Yahni yapılır dövme yapılır. Gelen giden olur uzaktan yakından misafir hemen semaver çay konulur ocağa o elektrikli. Bardak alınır koli koli gelsin çaylar gitsin çaylar. Hep ikram olunur masalarda sofralar serilir... Cenaze kalktığı zaman erkekler defnettirir... Aynı anda yemekler yapılır. Erkekler geldiği zaman masalar kururlur. Kadın erkek yemeklenir. Kimisi yemek istemez kimisi uzaktan gelen olduğu zaman yemekleri konur. Sen getirirsin şeker çay ben getiririm kola mola. Yardım amaçlı yahut da domatesin salatalığın varsa onu getirirsin salata edersin. Elinden gönlünden ne koparsa. Evveli hep yemek gelirdi tencere tencere ama ev sahibi de biraz yapıyordu çok yapmasa da. Şimdi hala var da o kadar yaygın değil. Ama şimdi o cenaze evinde bir hafta on gün on beş gün o yemek pişiyor. Gelen geliyor ikramlar yapılıyor. Tatlı da alıyor üzerine hali vakti yerinde olan yemeğini ikram ediyor. 40. Gecesinde Kur'an kursunda duasını okutturuyorlar yemeğini veriyorlar yahut da evde yapıyorlar. Davar kesen de olur kasaptan alıyor. İmkân var şimdi. Hemen hazır alıyorlar etleri." B-K.2)

"Evveli yemek adet değildi bizim oralarda. Şöyle adet değildi yemeği kendimiz pişirir cenaze evine iletirdik. Şimdi cenaze evi kendi pişiriyor. Tahal fasulye kulak çorbası pişirir mantı yani. Hoşaf yaparız işte bunları yaparız. Üzüm hoşafı kayısı hoşafı. 3. 4ü 40 52. Günü Kur'an okunur yemek yapılır." (B-K.4)

"Cenaze evinde arsızız biz gülüm erkekler kadınlar kendileri yasin okurlar keder paylaşılır. Cenazede hemen yemeğim yapılır böyle oturur masada yemeğimizi de yeriz yani... Ondan sonra 7. yemeği verilir aynı bu şekilde. 40. yemeğinde de aynı böyle büyük yemeği verilir. 52. de verilir 52. gün duası okunur et kemikten ayrılırmış." (B-K.7)

"Mesela erkeklerimiz cenazeyi gömer gelir o zamana kadar kazanlarda yemekler yapılır. Cenaze gittikten sonra dua okunur ye iç baş sağlığı dua o olur yani. Bir hafta yemek olur. Komşulardan bişeyler getirenler de olur. Bi öldüğünde davar keser yemek yaparlar bi de

Kur'an okutulduğunda davar keserler. 40 ı 52 si 7 si ayrı ayrı yemekler yapılır. Dövmeye hoşaf kuru fasulye mantı topalak ne olursa mantı ve fasulle beraber yapılır genelde mantıyı kadınlar yer erkekler fasulye yer. Çok kalabalık değilse lahmacun yapan da olur etli ekmek yapan da. Mesela 40'ında 52'sinde kalabalık değilse yapar yani." (B-K.8)

"Cenaze evinde hem bereketli hem yemesi kolay olan yemekler yapılır bizim burda. Genelde salçalı olarak kuru fasulye ve nohut türü tercih edilir. Mantı türü tercih edilir. Mantı zahmetli olacaksa topalak bulgurdan yapılır. Bereketli olarak buğdayın bereketine inanıyorum ben. Hoşaf da yapılıyor. Bu dövmeyi eskiden kemikli etten yapıyorlardı çok daha güzel olurdu. Fakat masrafı iki katına arttığı için bide insanların maddi durumu her geçen gün biraz daha bazen değiştiği için kalabalık bir ortam olduğu için eti kavrulmuyor artık." (B-K.10)

4.6. Halk Hekimliği Kapsamında Tüketilen Yiyecek ve İçeceklerle Dair Bulgular

Halk hekimliği kapsamında tüketilen yiyecek ve içecekler için bilgi toplanmaya çalışılan konular; çocuğu olmayan kadın için yapılan yiyecek ve içecekler, yeni doğum yapmış kadının ağrısının dinmesi ve sütünün artması için yapılan yiyecek ve içecekler ve hastalar için yapılan yiyecek ve içecekler olarak belirlenmiştir. Katılımcılara çocuğu olmayan kadın için ne gibi yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.25'te sunulmuştur.

Tablo 4. 25. Çocuğu olmayan kadın için yapılan yiyecek ve içecekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer		Boynuinceliler	
	Σ	%	Σ	%
(1) Yiyecek bir şey verilmez	15	100	15	100
TOPLAM	15	100	15	100

Tablo 4.25 incelendiğinde, her iki grupta da çocuğu olmayan kadına özel bir yiyecek yapılmadığı belirtilmiştir. Halk hekimliği kapsamında bazı ailelerin kendilerine has tercihlerle bazı yerlere müracaat ettikleri, bazılarının da doktora giderek çare bulmaya çalıştıkları ifade edilmiştir.

"Yok bişey yapılmaz. Dua edilir onun için." (S-K.1)

"Yok. Bir hocaya gidersin doktora gidersin. Vücudun soğuk aldığında çocuğun olmaz. Bir ebe kadına gidersin. Kadın soğukladyısa yakı sarar. Kendine göre yakısı vardır. Onu sarar. O akşam adamınla yattın mı gebe kalır. Kalmazsa doktora gidersin." (S-K.5)

"Böyle ebe kadınlar olur yaşlı kadınlar onların yanına götürürler. Bir yakı filan sarılır. Olmazsa doktora giderler..." (S-K.10)

"O öğle bişey yedirmezler de şunu diyim tıbika diyorlar kadınlarda çocuk karnında durmazmış düşermiş. Eskiden şimdi doktor var iğnesini yaptırıyorlar kimisi muska yazdırırlar." (B-K.2)

“Valla 41 evden 1 lira toplayıp hacca gönderiyorlar yemek bilmem yok yani yiyecek bi şey verirler mi.” (B-K.8)

“Bilmiyorum. Arı sütü tercih ediyoruz biz. Kendimiz arı yetiştirdiğimiz için tavsiye ediyoruz insanlara. Polen alıyoruz. Balla arı sütüyle polenle karışım yapıyoruz. Tedavi görenlere veyahut da bağışıklık sistemi biraz düşmüş olanlara ağır hasta olanlara onlardan satıyoruz.” (B-K.10)

Katılımcılara yeni doğum yapmış kadına ağrının dinmesi ve sütünün artması için ne gibi yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.26.’da sunulmuştur.

Tablo 4. 26. Yeni doğum yapmış kadına ağrının dinmesi ve sütünün artması için verilen yiyecek ve içecekler

Kategoriler	Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
		Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Ağrının dinmesi için	(1.1) Kaynarca	8	88,9	53,3	12	100	80,0
	(1.2) Acıyavşan çayı	1	11,1	6,7	0	0	0,0
TOPLAM		9	100	15	12	100	15
(2) Sütün artması için	(2.1) Kavurga	8	66,7	53,3	14	41,2	93,3
	(2.2) Süt	1	8,3	6,7	2	5,9	13,3
	(2.3) Bulgur pilavı	1	8,3	6,7	0	0	0,0
	(2.4) Soğan	1	8,3	6,7	0	0	0,0
	(2.5) Çorba türleri	1	8,3	6,7	4	11,8	26,7
	(2.6) Börtme	0	0	0,0	1	2,9	6,7
	(2.7) Kuru üzüm	0	0	0,0	7	20,5	46,7
	(2.8) Hoşaf	0	0	0,0	4	11,8	26,7
	(2.9) Oklava bulamacı	0	0	0,0	2	5,9	13,3
TOPLAM		12	100	15	34	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.26 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların %53,3’ünün lohusa kadının ağrısının dinmesi için kaynarca (tereyağı ve pekmezin pişirilip sıcak sıcak içirildiği bir tür içecek) yapıp verdikleri, %6,7’sinin de acıyavşan çayı yapıp içirdiği, aynı zamanda doktorun verdiği ilaçları kullandıkları bulgulanmıştır. Sütün bol olması için de kavurga %53,3, bulgur pilavı %6,7 ve soğan %6,7 yedirdikleri, ayrıca süt de %6,7 içirdikleri ifade edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların %80’inin kaynarca pişirerek ağrının dinmesini sağlamaya çalıştıkları belirtilmiştir. Sütün bol olması için de Sarıkeçili yörüklerde olduğu gibi Boynuinceli yörüklerin de kavurga %93,3 vermeye devam ettikleri görülmüştür. Bundan ziyade kuru üzüm %46,7, hoşaf %26,7, çorba türleri %26,7, süt %13,3, oklava bulamacı %13,3 (su ve undan yapılan isteğe göre içine bal konulan ya da üzerine pulbiberle kızdırılmış yağ dökülüp sıcak sıcak içilen bir tür çorba) ve börtme %6,7 yedirdikleri görülmüştür.

Sarıkeçili katılımcıların lohusa kadının ağrısının dinmesi için kaynarca yapıp içirdikleri, acıyavşan çayı yaptıkları veya ilaç kullandıkları görülmüştür. Bu bulgu, Ersavaş’ın

(2018)kaynarca için söyledikleriyle örtüşse de lohusa kadının yanına gelenlerin güçlü besinler alması için bal ve helva getirdikleri, daha yakın akrabaların ise davar hediye ettiği ifadeleri görülmemiştir. Benzer şekilde Bali'nin (2015) bahsettiği doğumdan sonra "beşik donatması" olarak ifade edilen bir uygulamanın ve bahsi geçen "içli köfte, tiritli köfte, analıkızlı köfte, karnıyarık, pilav, yahnili pilav, salata, baklava, sütlaç vb." yemeklerinin de konargöçerler tarafından yapılmadığı tespit edilmiştir. Nitekim katılımcılar tarafından doğumların artık hastanede yapıldığı vurgulanmıştır. Çünkü artık ulaşım araçlarının varlığı ve yolların da müsait olmasından dolayı rahatlıkla hastanelere gidebildikleri ifade edilmiştir. Lohusa kadının sütünün artması için de başta kavurga olmak üzere çeşitli yiyeceklerden verdikleri ancak genel olarak da ne yemek yapılırsa kadının da o yemekten yediği, özel olarak başka yemeklerin yapılmadığı belirtilmiştir. Boynuinceli katılımcıların da kaynarcadan ziyade Sarıkeçili'lerde olduğu gibi doktorun verdiği ilaçları da kullandıkları ifade edilmiştir. Nitekim doğumların artık hastanede yapıldığı vurgulanmıştır. Bu bağlamda iki grup arasında belirgin bir farklılık görülmemiştir.

"Valla bir şey yedirip içirmeyiz. Doğum yaptı mı ayağına uğur getirsin diye bir davar keseriz. Çok oldu sağsalım kurtuldu anlamında davar kesilir." (S-K.1)

"Sütü artsın diye bulgur pilavı, soğan yedirilir. Bol su içmek de sütü arttırır. Yağlı pekmez yaparlar. Tereyağı ya da zeytinyağını kavurup içine pekmez konulur..." (S-K.2)

"Valla bizde ancak buğday kavurgası yapar verirler. Ne varsa ye derler. Süt yaparmış o. Yeni doğum etti mi tereyağında pekmezi kaynatır içirirler. Evde olursa öyle yaparlar ama şimdi hastanede oluyor gören olmuyor. Ama önceden böyleydi." (S-K.3)

"...Evveli sütü olmayan kadınlara kavurgayı kavururlarmış sütü olurmuş buğday kavurgası." (S-K.6)

"Vala biz bir şey yapmayız aslında. Şimdi fazlalıkla doktora gideriz. Eskiden böyle ardıcın buğusuna oturturlarmış. Ardıcı getirirlermiş yaş dalından. Sadece ardıç olan ama. Onu ateşin üstüne tutarlarmış. O sıcaklaştı mı bir kaba koyarlarmış onun dumanıyla sancı geçermiş. Bir tane yengeme yapıldı ondan biliyorum yani. Ama şimdi doktora giderler. Sütü arttırmak için bir şey yapmazlar aslında. Hani evveli kadınlar işte mama da olmadığı için çocuk doyar mı doymaz mı allah ne veriyse onu yermiş yani. Şimdi mama var cicibebeye falan verirler. Eskiden hani kavurga olursa yerlermiş hep de olmazmış yani ama eskiden bişey yokmuş o derece yani. O yüzden çocuk doysa da doymasa da idare ederlermiş yani" (S-K.8)

"Bol buğday kavurgası yiyecen... Sütü arttırır. Ağrı geçsin diye de kaynarcayı yaparsın. Acıyavşan yaparsın içersin... Şimdi doğumdan sonra onu içtiğin zaman üşütme olayı olmaz. Zehir gibi olur. Böyle nefesini almadan bir yudum içecen. Üşütmeye çok faydalı. Yapabilsen çok iyi olur..." (S-K.13)

"Şimdi öyle bi şey yedirmezler. Eskiden şekerli bi şeyler yedirirlermiş. Şimdi normal kadın istediğini yer. Eskiden misal hoşaf yapılırmış. Üzüm hoşafı. Pirinci haşlarlar içine süt

korlardı biraz şeker korsun. Sütlaçın daha sıvısı sıcak sıcak içsin diye. Kaynarca yaparlardı eskiden günümüzde yapmıyorlar.” (B-K.2)

“Hoşaf yaparlar yedi baharat olur hazır onu alıyoruz kaynatıyoruz. İçine fıstık ceviz ne varsa koruz. Evveli yeni doğum yapan kadına kaynarca yaparlardı. Bir hafta on gün sonra oklava bulamacı yaparlar tereyağında pılbiber kavururular üstüne dökerler. Duzlama derler. Kavurga da yedirirler.” B-K.5)

“Kavurga verirsın kaynarca verirsın çorba çeşitlerinden yaparsın. Evveli kendini sıcak tutacak. Kuru üzüm yer. Evveli ayakta süt içiverirdi hemen süt gelirdi. Sütü içiverirdim hemen göğsümde süt olurdu. Harnup kesiği kavurga ya torpak kavururduk altına bi sac koyardık üstüne bi şalvar atardık üstüne yattımıydı ya 32 damarında bişey yapamaz çekerdi.” (B-K.10)

“Sıcak çorba yaparsın mırmır yaparsın tavuk çorbası. Çocuğun adı verilirken herkes kendi gücüne göre bişey getirir paradır altındır kıyafettir. Onda da yemek yaparsın aynı yemeklerden yaparsın dua okursun. Kaynarca yaparsın evvela. Sütü artsın diye kavurga yedirirsin kuru üzüm yedirirsin.” (B-K.13)

Katılımcılara hastalar için ne gibi yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.27.’de sunulmuştur.

Tablo 4. 27. Hastalara verilen yiyecek ve içecekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Çorba	3	21,4	20,0	15	46,9	100,0
(2) Bitki çayı	4	28,6	26,7	10	31,3	66,7
(3) Pekmez	0	0	0,0	3	9,4	20,0
(4) Kantaron yağı	3	21,4	20,0	1	3,1	6,7
(5) Kahve	2	14,4	13,3	1	3,1	6,7
(6) Zeytin yaprağı	1	7,1	6,7	1	3,1	6,7
(7) Meyve	0	0	0,0	1	3,1	6,7
(8) Çam sakızı	1	7,1	6,7	0	0	0,0
TOPLAM	14	100	15	32	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.27 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların hastalar için bitki çayı %26,7 (ada çayı, acem arpası, kekik, ıhlamur, nane limon vb.), çorba %20, kantaron yağı %20 (yara ve yanıklara sürmek için), kahve %13,3 (ishali durdurmak için), zeytin yaprağı %6,7 (soğuk algınlığı için) ve çam sakızı %6,7 (yaraya sürmek için) tükettikleri belirtilmiştir. Boynuinceli katılımcıların hepsinin hastalar için çorba yaptıkları, çoğunun da bitki çayı %66,7 önerdiği görülmüştür. Bunların haricinde pekmez %20, kantaron yağı %6,7 (yara ve yanıklara sürmek için), kahve %6,7, zeytinyağı %6,7 ve meyve %6,7 tükettikleri belirtilmiştir.

Her iki grupta da herhangi bir hastalık durumunda genellikle hastaneye gittikleri ve doktorun verdiği ilaçları kullandıkları ifade edilmiştir. Ancak onun haricinde evde kendi

imkânları ile de tedaviye destek verici çorba, bitki çayı vb. bazı ürünlerin tüketildiği ifade edilmiştir. Karşılaştırma yapıldığında aralarında pek bir fark olmadığı görülmüştür.

“Çorba yaparız. Acılı tavuk çorbası gibi, mercimek çorbası gibi böyle çorba yaparız.” (S-K.1)

“Misal isal oldu mu kahve içirirler. Mesela üstünde bir ağırlık var derse nazar oldu dersin kurşun dökerler...” (S-K.4)

“Doktora götüremezsen ona bir fix kremi olur. Göbeğine ayağına burnunun altına sürersin. Böcek falan ısırırsa ya da yara olursa katran yağı sürersin. Biz yapmayız köyden yapanlardan alırız. Mesela dağda elin çizildi yara oldu. O çamların sakızını o yaraya yapıştırırsın. O içinin pisliğini çeker. Ama şimdi doktor çıktı herkes doktora gider.” (S-K.5)

“Eskiye göre hani aslında hiçbir şey yapmazlarmış. Bi aspirin varsa yermiş. Belki kekik falan kaynatırlamış karın ağrısına öyle yani. Bir yerin yara oldu mu katran kullanırlar bizde kara hekim derler bizde. İşte yani genellikle onu kullanırlarmış. Çam sakızını da yaraya sürerlermiş de genellikle katran olur yani. Mesela davarda da kullanırız. Hani bir yerini çalı falan yırttuğunda hemen katrandan dökülür. Üzerine de sıcak demiri böyle basarlar cız cız yanar. Hala da yapıyoruz yani. Biz kendimiz yapmayız hazır alırız. Eskiden benim eşimin babası onlar yaparlarmış yani.” (S-K.9)

“...Kenger kökü şekere iyi gelirmiş. Ben kullanmadım ama yapanlar varmış. Kenger kökünü böyle yumurtanın beyazıyla pişirirlermiş. Böyle ciğer gibi tutkal gibi olur yerlermiş çok iyi gelirmiş. Mesela mide ağrısına ballı süt iyi gelir. Ama hakiki bal olması gerek.” (S-K.6)

“...Acıyavşan yaparsın içersin... Üşütmeye çok faydalı. Yapabilsen çok iyi olur. Mersin yaprağı iltihabı döker. Bizim yaylada bir sarıçiçekli ot var o da iltihabı döker. Koyun otu o. Böyle süs için vazoya koy sapsarı tombul tombul o da acı onu da zor içersin. Onu da içiyorlar.” (S-K.8)

“...Evveli biz deriden tuluğ yapardık suyu onda içerdik malın derisinden yapardık. Çok sağlıklı olurdu o. Şimdi onda kullandığın madde ne hastalığıydı nefes darlığına mı faydalıymış derler. Şeft derler... Şimdi onda suyu içtiğin zaman hiç deerı tadı olmaz. Ama şeft çok faydalıymış. Şeft de öyle piynarın kökü de öyle. Mesela narın kabuğunda bile ilaç var. Şimdi diyorlar oğlak ishal olduğu zaman faydalı diyorlar ona kaynatsan döktüğünde (içirdiğinde) faydalı diyorlar. Bir de oğlağın ishalını şu şapla var sığırkuyruğu derler böyle uzun uzun yaprağı olur. Böyle sarı sarıçiçek açar. Onu da kaynatıp döktüğün zaman ishalı durdurur. İnsanın ishalını da durdurur. Zaten bu malın yediği ot kısmı insanın hep yenirmiş. Yenmeyen otu zaten mal yemezmiş. Şimdi insanoğlunda yenmeyen ot bir taneymiş o da ekinin yaprağı bir o yenmezmiş diğer ot hepsi yenirmiş. Çünkü hep derde derman...” (S-K.11)

“Ne biliyim çorba türünden yapılır yedirilir. Un çorbası yapan, bulgur çorbası yapan, mercimek çorbası yapan, ne bileyim pirinç çorbası yapan...” (B-K.1)

“Eski zaman ilacı diyorsun. Nane kaynatıyorlar mesela. Biberiye kaynatıyorlar onu içiyorlar. Eskiden akrep makrep ısırdığı zaman o akrebin ölüsünü sararlarmışmış soktuğu yere. Ben hiç görmedim diyorlar ama. Şimdi hemen doktora giderler. Un bulamacı yaparlardı... Cıvık bulamaç yaparlardı eskiden kış gününde. Çocuklar sevmez artık yapmam o yüzden.” (B-K.2)

“Hastalara da aynı dediğimi gibi fazlası çorba. Yayla çorbası yoğurtlu çorba da yaparız. Pirinç ile yaparız...” (B-K.7)

“Genelde paça çorbası yapmaya çalışıyoruz. İşkembe yapmıyoruz biz hiç. Paçanın ayaklarındaki sıvının çok faydalı olduğuna inanıyorum. Diz kapaklarındaki eklem sıvılarına iyi geldiğini biliyorum o yüzden yapıyoruz içiyoruz. Kekik haşlayıp çayını içeriz ikram da ederiz. Annem hastalandığında sade pekmez içer. Kantron yağı yaparız yara bere oldu mu süreriz. Nane limon adaçayı hepsini içeriz.” (B-K.10)

“Gulum karnı ağrırsa şimdi aliverir doktora götürürüz. Eskiden nane limon kaynatılırdı kekik adaçayı ıhlamur kaynatılırdı şimdi de yapılır elbet. Zeytinyağıyla karnına yağlanır. Balın içine soğuk su koyarlar kahve için içine bal korsun ishal olduğun vakit. Ayva dalını da kaynatırlar ishal olunduğu zaman.” (B-K.12)

4.7. Yiyeceklerin Hazırlanmasında Kullanılan Hammadde, Ürün, Alet ve Ekipmanlara Dair Bulgular

Yiyeceklerin hazırlanmasında gerekli olan hammadde, ürün, alet ve ekipmanlar ifadesi altında bilgi toplanmaya çalışılan konulara bakıldığında hammadde ve ürünler için; sebzelerden, meyvelerden, tahıllardan, ekmekten, yabani otlardan yabani mantarlardan, yabani meyvelerden, etten, av hayvanlarından ve süt ve süt ürünlerinden yapılan yiyecek ve içeceklerin neler olduğu sorulmuştur. Yiyeceklerin hazırlanmasında gerekli olan alet ve ekipmanlar ifadesi altında bilgi toplanmaya çalışılan konular ise yemek yapımında kullanılan ocaklar, kullanılan kap kacaklar, ürünlerin nerelerden temin edildiği ve ekmeğin nerede pişirildiği ile ilgili sorular sorulmuştur. Katılımcılara sebzelerden hangi yiyecekleri yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.28.’de sunulmuştur.

Tablo 4. 28. Sebzelerden yapılan yemekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Salça	0	0	0,0	14	38,9	93,3
(2) Turşu	2	3,9	13,3	8	22,2	53,3
(3) Kurutma	0	0	0,0	3	8,3	20,0
(4) Kış için dondurulur	0	0	0,0	3	8,3	20,0
(5) Sarma-dolma	0	0	0,0	2	5,5	13,3
(6) Menemen	8	15,7	53,3	1	2,8	6,7
(7) Domates çorbası	0	0	0,0	1	2,8	6,7
(8) Çemen	0	0	0,0	1	2,8	6,7
(9) Marmelat	0	0	0,0	1	2,8	6,7

Tablo 4.28. (devamı)						
(10) Zeytinyağı	0	0	0,0	1	2,8	6,7
(11) Mücver	0	0	0,0	1	2,8	6,7
(12) Taze fasulye	11	21,6	73,3	0	0	0,0
(13) Patates yemeği	11	21,6	73,3	0	0	0,0
(14) Patlıcan yemeği	9	17,6	60,0	0	0	0,0
(15) Kabak yemeği	9	17,6	60,0	0	0	0,0
(16) Sebzeli bulgur pilavı	1	2	6,7	0	0	0,0
TOPLAM	51	100	15	36	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.28 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların %73,3'ünün taze fasulye ve patates yemeği yaptığı, %60'ının patlıcan ve kabak yemeği yaptığı, %53,3'ünün menemen yaptığı, %13,3'ünün turşu ve %6,7'sinin sebzeli bulgur pilavı yaptığı ifade edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların %93,3'ünün kış için salça yaptığı %53,3'ünün de yine kış için turşu kurduğu, %20'sinin kurutma yaptığı, %20'sinin kış için sebze dondurduğu görülmüştür. Ayrıca sarmadolma %13,3, menemen %6,7, domates çorbası %6,7, çemen %6,7, marmelat %6,7, zeytinyağı %6,7 ve mücver %6,7 yaptıkları görülmüştür.

Sarıkeçili katılımcıların yaz kış çeşitli sebze yemekleri tüketmeye başladıkları görülmüştür. Boynuinceli'lerin Sarıkeçili'lere nazaran daha fazla çeşitte sebze tükettikleri bilindiğinden, bu soruya katılımcılar tarafından gerekli hassasiyetin gösterilmediği görülmüştür. Nitekim köyde yerleşik olarak yaşamaları ve tarımla uğraşmaları sebebiyle sebze ve meyve tüketiminin çok olduğu gözlemlenmiştir. Erinç (2013), Kastamonu Canik Sancağı'nda yaşayan yörük topluluklarının tarımla uğraştıklarını, bu sebeple de yerleşik yaşama geçtiklerini ifade etmiştir. Bu bağlamda bakıldığında, gözlemlerimizin desteklendiği görülmektedir

“Hangisi denk gelirse onu yaparız. Yeşil fasulye, domates, biber, soğan, patates, kabak. Elde ne varsa onu tüketiriz. Genelde yazın yaparız. Güzün pek almayız. Şimdi süt kabağı varmış biz onu bilmeyiz de. biz normal kabağı domatesle biberle çok az da salça koruz... Yapsak yapsak turşu kurarız. Yaparlarsa gök domatesi koyarlar biber koyarız sirke basarız. Ama kornişon da yaparız da onu ayrı basarız. Turşuluk kelekler olur ondan koyarız. Turşuluk diye satarlar kelekleri.” (S-K.2)

“Biz yörük olduğumuz için tarımla uğraşmayız. Ancak pazardan aldın mı bostandan getirenler de olur bazen onlardan yaparız. Domates patlıcan gök biberi gök fasulye olur kabak patates. Salçayı köyde yapanlar olur onlardan alırız. Patlıcan yemeği yaparsın kabak yemeği gökfasulye yaparsın bunlar hep aynıdır. Elinde hangisi var ise onu pişirirsin.” (S-K.4)

“Güzün yapacağın zeytin turşu. Zeytini olduğu yerden alır yükleriz. Hepsini tek tek kırıyoruz. Termusa dolduruyoruz...” (S-K.9)

“Artık yazın kış meyvesini kışın yaz meyvesini bulursun yani. 12 ay hep var. Lazım olursa uşaklar gidip çarşıdan alıp gelir. Ulaşım var aracın var. Kurutmayız ondan sebep.Salça Öyle marketlerdeki salçayı kullanmayız. Köydeki tanıdıklardan ya da pazardan alırız...” (S-K.10)

“Fasulye kuruturuz patlıcan neym kurutmayız. Biberi yaş olarak doğrarım hiç kuru olarak yapıldığını bilmem de görmedim. Geçen sene bu bi yere gittiydi kadın iki poşet fasulye doğramış getirdi difrize koyuyor. Bunu sonra yemeğe koyup yiyecen dedi kadınlur mu olur. Ben de doğradım iki poşet koydum. Bu köyde ilk biberi biz ektiydik. Millet gören alışveriş biber ekmeye ama indi alıyorlar kartun kartun ekiyorlar satıyorlar salçadan satıyorlar biberini biberden satıyorlar. Önce biberini satıyorlar kalan satılmayanı salça yapıyorlar 140 lira 150 lira 5 kiloluk termusta. Çok pahalı. Böyle meyvedan kurutulmuşunu alırız biz kurutmayız. Hoşaf için kuru üzümünden de yaparsın kayısıdan da yaparsın. Öyle özelimiz yok yemeğin yanında canın istedi mi yaparsın. Çemen de yaparım... Acılı oluyor yani. Mesela kışın ben mesela pişiriveririm uşağıma. Yerler yani. Ekmek arası da yersin yumurtayla da yersin. Mesela ona.” (B-K.1)

“...Ben mesela brokoliyi haşlarım ezerim onu üzerine yoğurt dökerim onun üstüne de yağıyla biberi kavurur dökerim. Karnabahar kızartırız...” (B-K.3)

“Kurutma yapmayız biz ama salça yaparız. Biberi kavururuz doğrar difrize koruz kışın kavururuz şimdi kızartır yeriz. Turşusunu yaparız ondan sonra biberi çok şey de kullanırız. Patlıcan gene öyle dolmasını kurarız tavasını yapan yapar.” (B-K.5)

“Yaylada olsak kurutma yaparız. Salça yaparız yeşilbiber dolaba koruz çıkarır kavurur yeriz yemeklerin içine koyarız.” (B-K.6)

“Sebzelerden domates çorbası yapar benim kız. İnternette bakar yapar yüzüne de kaşarı rendeler döker. Menemen yapıyorsun. İşte sebze yemekleri yapıyorsun. Salça turşu yaparız. difrize katarız kışın çıkarır yemek yaparız.” (B-K.8)

Katılımcılara meyvelerde hangi yiyecekleri yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.29.’da sunulmuştur.

Tablo 4. 29. Meyvelerden yapılan yemekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Reçel	3	13,6	20,0	14	40	93,3
(2) Taze olarak tüketiriz	12	54,6	80,0	11	31,4	73,3
(3) Hoşaf	7	31,8	46,7	6	17,2	40,0
(4) Marmelat	0	0	0,0	2	5,7	13,3
(5) Meyve suyu	0	0	0,0	2	5,7	13,3
TOPLAM	22	100	15	35	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.29 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların meyveleri genellikle taze tükettikleri %80, hoşaf %46,7 yaptıkları, az bir kısmının da reçel %20 yapmaya başladıkları görülmüştür.

Bu değişimlerin mutfak kültürünü derinden etkilediği bir gerçektir. Boynuinceli katılımcıların ise %93,3'ünün reçel yaptığı, %73,3'ünün taze olarak tükettiği, %40'ının hoşaf yaptığı, %13,3'ünün de marmelat ve meyve suyu yaptığı görülmüştür.

Sarıkeçili katılımcıların meyveleri genellikle olduğu gibi tükettikleri ve bazen de hoşaf yaptıkları bilinmekteydi. Ancak son dönemlerde reçel yapmaya başladıkları tespit edilmiştir. Bu bağlamda yine başkalarından etkilendiklerini belirten Yalçın'ın (2013) ifadesi desteklenmektedir. Boynuinceli katılımcıların ise meyveden her türlü yararlandıkları, hoşaf (Şekil 4.11.), marmelat ve meyve suyu gibi çeşitli şekillerde tükettikleri görülmüştür. Bu da yerleşik düzenin getirmiş olduğu yenilikler arasında sayılabilir.



Şekil 4. 11. Boynuinceli yörüklerinde Mevlit'te yapılan hoşaf

“Elma alırız portakal alırız kışın yiyecek. Ama onları olduğu gibi yeriz kurutması olmaz. hoşaf yaparız. Kayısı, üzüm, karaerik alırız köyden...” (S-K.2)

“ Olduğu gibi pazardan alır yeriz.” (S-K.3)

“Hoşaf yaparız. Reçel vişne reçeli yaparız incir reçeli yaparız. Ayva çereleli da olur...” (S-K.6)

“Eskiden hoşaf yapardık. Şimdi yani öyle çok tatlı türünden başka tatlılar yapıldığı için o tatlılara fazla bir ilgi gösterilmiyor heralde.” (S-K.7)

“Şimdi hoşaf pişireceğin şeyi kurutursun. Mesela erik elma ayva kurutursun. Hoşaf yapacan ya üzüm kurutursun. Onları birileri pişirir hoşaf yapardı. Hoşafı şimdi ramazanı tutabilse ramazanda devamlı yenir. Yani her yemeğin yanına olsa da yenebilir hoşaf...” (S-K.11)

“Erik var ya dağ eriği dağ eriğini ne yaparım biliyon mu şöyle dile dile erikleri böyle dilim dilim yaparım siniye sererim kuruturum çok güzel olur çorbalara atarım şekere filan çok acayip iyi olur. Topalağa at un çorbasına at her çorbaya at. Ekşi şeyde verir çok güzel olur...” (S-K.15)

“Reçel yaparsak yaparız. İklim olarak kurumadığından kurutma yapmayız.” (B-K.2)

“Meyvelerden portakalımız kayısıımız elmamız eriğimiz olur. Bişey yapmayız öylece yeriz.” (B-K.5)

“Meyvelerden reçel yaparız. Tüm meyvelerden ne varsa reçelini yaparız.” (B-K.7)

“Elma kurusu yapıyoruz erik kurusu yapıyoruz. Kayısı incir kurusu yaparız. Mutlaka meyva suyu yaparım dolaba koyarım. Komşumuzun serası var kayısı olsun şeftali olsun farketmiyor. Kabuğunu soyup haşlayıp iki üç defa robottan geçirdikten sonra şeker de koyuyoruz ondan sonra sulandırıp difrize atıyoruz. Reçel de elbet yapıyoruz her meyveden reçeli yapıyoruz.” (B-K.10)

“Meyvelerden mutlaka meyve suyu yaparız. Büyük kazanlarda yaparız difrize atarız. Kolay kolay hazır meyve suyu almayız. Reçel yaparız tabi...” (B-K.11)

Katılımcılara tahıllardan hangi yiyecekleri yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.30.’da sunulmuştur.

Tablo 4. 30. Tahıllardan yapılan yemekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Çorba	3	6	20,0	13	16,2	86,7
(2) Dövme	7	14	46,7	10	12,5	66,7
(3) Kavurga	15	30	100,0	7	8,7	46,7
(4) Pilav	0	0	0,0	7	8,7	46,7
(5) Kısır	0	0	0,0	5	6,2	33,3
(6) Batırık	0	0	0,0	5	6,2	33,3
(7) Un	2	4	13,3	4	5	26,7
(8) İçli köfte	0	0	0,0	4	5	26,7
(9) Kuru fasulye	0	0	0,0	3	3,8	20,0
(10) Nohut yemeği	0	0	0,0	3	3,8	20,0
(11) Aşure	0	0	0,0	3	3,8	20,0
(12) Börtme	5	10	33,3	2	2,5	13,3
(13) Tutmaç	0	0	0,0	2	2,5	13,3
(14) Lepe	0	0	0,0	2	2,5	13,3
(15) Patlamış mısır	3	6	20,0	1	1,3	6,7
(16) Fellah köftesi	0	0	0,0	1	1,3	6,7
(17) Topalak	0	0	0,0	1	1,3	6,7
TOPLAM	50	100	15	80	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.30 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların hepsinin kavurga yaptığı görülmüştür. Bunun dışında dövme %46,7, börtme %33,3 ve çorba %30 yaptıkları belirtilmiştir. Ayrıca buğdaydan un %13,3 yaptıkları ve patlamış mısır da %20 tükettikleri ifade edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların tükettikleri tahıl yemeklerine bakıldığında, çorba %86,7, dövme %66,7, kavurga %46,7 ve pilav %46,7 yemeklerini çoğunlukta tükettikleri görülmüştür. Ayrıca kısır %33,3, batırık %33,3, aşure %33,3, börtme %13,3, tutmaç %13,3, lepe %13,3, patlamış mısır %6,7, fellah köftesi %6,7 ve topalak %6,7 yemeklerinin de tüketildiği belirtilmiştir. Karşılaştırmalı olarak bakıldığında yine Boynuinceli katılımcıların daha fazla çeşitte yemekler yaptıkları ve yörük mutfağından çok uzaklaştıkları görülmektedir.

Sarıkeçili'lerin temel gıdalarından olan bulgur ve türevleri de mutfaklarının olmazsa olmazları arasındadır. Hiç bir şey yoksa bir bulgur pilavı yapılıp o günlük karın doyurma işlemi gerçekleştirilir. Dışarıdan aldıkları ürünlerin başında gelen bakliyat türlerinin, süt ve türevlerinden sonra, en önemli gıdaları olduğu görülmüştür. Eskiden takas usulü ile aldıkları bakliyatları da artık para karşılığı aldıkları ifade edilmiştir. Aynı durum un için de geçerlidir. Geçmişte gerek süt ve süt ürünleri, gerek hayvan karşılığı gerekse de keçi kılı ile takas yaparak bakliyat ürünlerini aldıkları, buğdayı su değirmenine götürüp un yaptıkları anlatılmaktadır. Ancak artık o sistemin kalktığı ve fabrikasyon un kullanmaya başladıkları ifade edilmiştir.

Saha çalışmalarında temel gıdaların et, süt ve türevlerinin olduğu bilinen konargöçerlerin mutfağına, başka ürünlerin de girdiği tespit edilmiştir. Nitekim gözlemlerimiz neticesinde de görüşme yaptığımız katılımcıların bunu doğruladıkları görülmüştür. Yemek çeşitliliğinde değişiklik olmadığı ancak türlerde değişiklik olduğu ifade edilmiştir. Yani eskiden yapılan bazı yemeklerin (örneğin tarhana gibi) artık yapılmadığı ancak köylülerden gördükleri başka yemeklerin (örneğin batırık, kısır, köfte gibi) artık yapılmaya başladığından bahsedilmiştir. Sarıkeçili yörüklerin tahıllardan yaptıkları kavurmalı dövme pilavı, diş köllemesi ve kavurga Şekil 4.12.'de sunulmuştur.



Şekil 4. 12. Tahıllardan yapılan kavurmalı dövme, diş köllemesi ve kavurga

“...Kavurga yaparız. Darı patlatırız. Buğdayı aynı saçta tavada sade kavururuz. Fıstık badem olur. Nohudu suda leblebi şeklinde yaparlar....” (S-K.2)

“Yemekler de yapılır. Evveli yerlerdi. Ambardan buğdayı al at tavaya kavur kavur kıpkırmızı olur. At eteğini koy içine yanına bir de üzüm çıkar beraber ye. Bir de kara üzümle bir tasını yersin. Fıstığıyla beraber yersin. Darı patlatırsın. Çiğ fıstık hasta eder adamı onu da kavurursun. Yağlı olur ya hasta eder. Kavurduğun zaman tatlı olur...” (S-K.5)

“Kengerde arpa nohut bunları kavurursun değirmende çekersen kahve olur. Biz yapmadık. Önceleri biz diri kahve alırdık kavururduk. Çekerdik onu içerdik.” (S-K.9)

“Kavurga yapılır mesela tarhananın da olur kavurgası süt tarhananın kavurgası olur. O kuruttuğun tarhanayı tavada kuru kuru kavurursun. Nohuttan da olur kavurga fıstık da kavurursun darı patlatırsın. Kavutun içine nohut kavururlar arpa kavururlar buğday kavururlar

biz yapmadık köylüler yaparlar yörükler değil. Değirmende öğütürler fazla yaparlar biz de yapsak yaparız tabi. İçine şeker de korlar konyadakiler yerler. Bizde böyle mesela küncüyü kavurursun sonra onu ezersin içine pekmez döker bal döker yersin. Mesela tahinim yok ama küncüm var. Onu kavururum ezerim pekmez dökerim olur tahinli pekmez. Mesela şimdi bazlama atıyon dimi küncü var. Un yerine küncü koyarsın hamurun bezesine onunla açarsın. Bazlama açarsın sacın üstüne atarsın o güzel olur. Küncülü çörek dersin. Pasta gibi ye. Bisküvi gibi pasta gibi çayla otur ye.” (S-K.14)

“Kavurga yaparız. Un yaparız. Buna biz evvelden alışmışız ya. Canım istiyor şeker hastasıyım mesela şıralı bir şey yiyemem. Bundan kavurdun mu mesela yeyiyorsun. İçine bir de çitlik katarız böyle böyle kavururuz. Evveli bunlardan çok olurdu da dökecek yer bulamazdık. İndi gibi çuval neym yoğudu. Evveli çul varıdı onlara korduk. Bulgur çorba lepe yaparız. Soğanla salçayla katığını yaparsın içine atarsın bulgurunu. Evvel bulguru sade pişirirdik içine de tuz atardık. Tereyağını da bir tavada yakardık onun üstüne dökerdik çok güzel yenirdi. Amma indi öyle olmuyor. İndi aldığı yağın tadı yok. İndi mesela kaymak alıyorlar. Kaymağı çıkarıyorsun dolaba koyuyorsun. İlk gün durdu mu ondan sonra elinde yoğuruyorsun hamur yoğurur gibi. O yağın eskiki gibi tadı yok.” (B-K.1)

“Tahılın çorbasını yaparsın. Kendini pişirir öyle yağlar yersin. Pilav yaparsın çorba yaparsın bulgur çorbası. Sebzeli bulgur pilavı edersin. Pirinç pilavı yaparız.” (B-K.4)

“Kavurga börtme dövme nohutlu çorba kemikle beraber tarhana çorbası yaparız yoğurtlu tarhana yaparız. Ben kaynatırım yaylaya çıktım...” (B-K.7)

“Kavurga yapıyorsun dövme pişiriyorsun aşure yapıyorsun. Ondan sonra kısır batırık yarma çorbası yapıyorsun.” (B-K.8)

“Tutmaç var hala yapıyoruz yayla çorbası yapıyoruz. Lepe bulgurdan pişiriyoruz salçalı domatesli bol biberli içine lahana patates ne varsa koyarız. Cacıkla yeriz onu. Kavurga yaparız. Pilav yapıyoruz. Çorba yaparız ayrınlı çorba onları da hazır alıyoruz yarma diyoruz. İçerisine buğday maş mısırı nohuda ne varsa hepsini yarıyorsun haşlıyorsun. İçerisine pezik de olur pancar da haşlanır hepsi. Sonra soğutup üzerine ayrıranı döküyorsun naneyle kekikle servis ediyorsun. Benim haşlanmış bulgurum var onda da yapıyoruz kavurgayı.” (B-K.10)

Katılımcılara ekmekten hangi yiyecekleri yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.31.’de sunulmuştur.

Tablo 4. 31. Ekmekten yapılan yemekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Bazlama	15	16,9	100,0	14	15,9	93,3
(2) Yufka	14	15,7	93,3	13	14,8	86,7
(3) Börek	12	13,5	80,0	13	14,8	86,7
(4) Dolaz	9	10,1	60,0	9	10,2	60,0

Tablo 4.31. (devamı)						
(5) Yağlı ufak	8	9,1	53,3	9	10,2	60,0
(6) Sıkma	7	7,9	46,7	9	10,2	60,0
(7) Katmer	3	3,4	20,0	6	6,8	40,0
(8) Tutmaç (erişte)	0	0	0,0	8	9,2	53,3
(9) Pişi	6	6,7	40,0	3	3,5	20,0
(10) Çörek	7	7,9	46,7	1	1,1	6,7
(11) Yağlı oğmaç (ovalamaç)	2	2,2	13,3	1	1,1	6,7
(12) Ekmek tatlısı	0	0	0,0	1	1,1	6,7
(13) Hamur çorbası	0	0	0,0	1	1,1	6,7
(14) Manti	2	2,2	13,3	0	0	0,0
(15) Yoğurtlu ufak (doğramaç)	2	2,2	13,3	0	0	0,0
(16) Kömbe	1	1,1	6,7	0	0	0,0
(17) Ekmekli	1	1,1	6,7	0	0	0,0
TOPLAM	89	100	15	88	100	15

*: %ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

** : %kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.31 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların temel gıdalarından olan bazlama %100 ve yufkanın %93,3 hemen hemen herkes tarafından mutlaka yapıldığı görülmüştür. Nitekim katılımcıların ekmekten dolaz %60, yağlı ufak %53,3, sıkma %46,7, yağlı oğmaç (ovalamaç) %13,3, yoğurtlu ufak (doğramaç) %13,3 ve ekmekli (yağda kavrulan pekmezin içine ekmek doğranarak yapılan bir tür yemek) %6,7 gibi çeşitli yiyecekler yaptıkları da belirtilmiştir. Bu ürünlerden ziyade hamur işlerinden börek %80, çörek %46,7, pişi %40, katmer %20, mantı %13,3 ve kömbe %6,7 gibi yiyeceklerle mutfaklarını süsledikleri belirtilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Boynuinceli katılımcıların hala bazlama %93,3 ve yufka ekmeği %86,7 yaptıkları görülmüştür. Ancak Sarıkeçililere nazaran dışarıdan hazır ekmek alma eğilimlerinin çok fazla olduğu da belirtilmiştir. Ekmekten dolaz %60, yağlı ufak %60, sıkma %60, yağlı oğmaç (ovalamaç) %6,7 ve ekmek tatlısı %6,7 yaptıkları belirtilmiştir. Ayrıca hamur işlerinden börek %86,7, katmer %40, tutmaç (erişte) %53,3, pişi %20, çörek %6,7 ve hamur çorbası %6,7 yaptıkları da görülmüştür. Nitekim bu soruda belirtilmemiş mantı gibi hamur işlerinin de yapıldığı diğer sorulara verilen yanıtlardan dolayı bilinmektedir. Ekmek ve ekmekten yapılan bazı yiyecekler rakamsal olarak yakın görünse de, konargöçer grubun yerleşik gruba göre daha sık tükettikleri bilinmektedir.

Sarıkeçili katılımcıların en temel gıdalarından olan ekmeğin yapımı tamamen kendilerine has olduğu, ancak son dönemlerde az da olsa endüstriyel üretilen ekmeği almaya başladıkları gözlemlenmiştir. Tüm katılımcıların her sabah mayasız hamurdan bazlama yaptıkları ve bu bazlamanın arasına koydukları çeşitli ürünlerle sıkma yapıp yedikleri görülmüştür. Nitekim yufkadan ziyade genellikle mayasız hamurdan yapılan bazlama ve bazlamadan yapılan sıkma da konargöçer grubun mutfağına has yiyeceklerdir. Bu bulgu, Yılmaz'ın (2012) bahsettiği her zaman tüketilen yufka ekmeği ve bazlama ekmeğiyle yapılan sıkmanın konargöçer yörükler tarafından tüketildiği ifadesini, desteklenmektedir. Yine mutfaklarının vazgeçilmezi yufka ekmeğinin de önemini koruduğunu belirten Tuztaş'ın

(2005)ifadesi desteklemektedir. Ekmekten çeşitli yiyecekler yaptıkları da belirtilmiştir. Konargöçerlerin imkânlarının ve zamanlarının kısıtlı olduğu ve bu sebeple elde olanlarla pratik ve az malzemeyle çeşitli yemekler yaptıkları gözlemlenmiştir. Nitekim ekmekten yapılan yiyecekler de bunu desteklemektedir. Boynuinceli katılımcıların da hala yörük mutfağına has ekmekle yapılan yemekleri yaptıkları ama bazı değişikliklerden de geri kalmadıkları görülmüştür. Bazlama ve yufka ekmeği hala yapılıyor olsa da fırından alınan hazır ekmeğin konargöçerlere nazaran daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Ekmek ve hamurdan çeşitli yemeklerin yapıldığı bilinse de Yılmaz'ın (2012) çalışmasında bahsettiği tandır ekmeğine rastlanmamıştır. Sarıkeçili yörüklerin yaptıkları yufka ekmeği, yağlı ufak ve dolaz Şekil 4.13.'te sunulmuştur.



Şekil 4. 13. Yufka ekmeği ve yufka ekmeğinden yapılan yağlı ufak ve dolaz

“Genellikle yufka yaparız mayasız hamurdan oluyor. Her zaman pişirdiğimiz yufkadır. Mayalı hamurdan da sabah kahvaltısına bazlama yaparız. Mayalı bazlama da deriz. Yufkadan dolaz yaparız... Yufka tek kişiyle yapılamaz. 3 hatta 4 kişi olmalı. Bizim imkânımız olmadığı için biz üç kişiyiz üç kişi yaparız. Haftada on günde ekmeği yiyişimize bağlı.” (S-K.1)

“Yufka ekmeği bazlama yaparım ben. Peynirden bükme yaparım... Mayalı hamuru açar içine koyarız. Başka da bişey yapmam başkaları karışık da yapar da biz yapmayız. Pişi yaparız ara sıra mayalı hamurdan. Aynen böyle bazlama yaparız...” (S-K.2)

“ Ekmek olarak yufka ekmeği yaparız. Bolcana yaparız. Yiyeceğimiz zaman ısladın mı yumuşacık oluverir. Ayriyeten sabahları mayalı bazlama yaparız. Şimdi mesela vakit yok ise mayasız hamurdan da bazlama edersin. Dolaz yaparız. Yufka ufağı yaparız. Bükme börek yaparız. Katıklı ekmek yaparız. Tereyağıyla da olur deri peyniriyle de olur. Kıkırdağınan da börek yaparız. Bir de davarın iç yağını aldığında onu dondurursun onun yağıyla da katmer yaparız. Sıkma yaparsın. Zaten zamanın pek olmadığından misal diyorum geldin açsın bazlamanın içine tulumu koy sık ye.” (S-K.4)

“Genelde yufka yeriz. Sabahları da bazlama yaparız. Tereyağı zeytin peynir bal bunlarla sıkma yaparız. Yağlı oğmaç yaparız...” (S-K.7)

“Yufka yaparız. Manti yaparız mesela... Bazlama da yaparız. Sıkmayı bizde herkes kendi sıkar. O atar ben pişiririm. Ben atarım o pişirir. Börek atarız. Dolaz yaparız. Bazlama da çok atamayız. Bazlamayı atmadığın gün çarşıdan somun ekmeği alırsın.” (S-K.14)

“Bazlama yaparız yufka ekme yaparız. Börek yaparız. Pişi yaparız. Kızartma yaparız hamur kızartması. Çörek atarız. Çöreği eskiden biz ileğenin içinde yapardık ama imdi öyle yapmaz olduk fırına gönderir olduk. Üşeniyoruz tembellik oldu artık... (B-K.1)

“Yufkayı eskiden biz yağda kızartırdık. Onu da ekmeğin içine sararsın çok güzel olur. Ekmeği ufalarsın yağda kavurursun ufak kavurması üzerine yoğurt dökersin çok güzel olur. Börek yaparız. Ekmeğin tatlısı yaptı bizim komşu. Yufka ekmeği kesmiş böyle ince ince. Arasına da ceviz döşemiş üstüne de şerbet döktü çok güzel oldu.” (B-K.3)

“Yufka ekme yaparız. Bazlama yaparız börek yaparız. Dolaz yaparız. Hamuru keser hamur çorbası yaparız erişte yaparız tutmaç yaparız. Tereyağıyla ekme kavururuz tutmaç olur.” (B-K.5)

“Ekmeğin dolaz yaparız. Kavurur yemeklerin içine koyarız. Mesela ölemeç dedik ekmeği kavurur onun üzerine koyarız çorbaların üzerine koyarız. Ondan sonra tutmaç diyoruz. Hamur bazlamayı tut tut kesiyoruz onu haşlıyoruz içine yoğurdun sarımsağı koyuyoruz onun üzerine ekmeği kavurup üstünden ktır ktır döküyoruz. Yufka ekmeğimiz devamlı olur. Her zaman bazlama atarız. Tokmakandan ıspanaktan börek atarız...” (B-K.6)

“Dolaz yaparız. Yağlı ufağı olur. Yoğurtlu mantının üstüne de yağlı ufak yapar dökersin. Tutmacın üzrine çıtır kızartırım yağda. Böyle ekmeğin gibi açarız keseriz böyle eriştenin daha kalın hamuru olur haşlarız. Tutmacı yoğurtluyoruz üstüne o çıtırığı yağda kavuruyoruz üstüne döküyoruz. Eskiden ayranın içine bu yufka ekmeği aynı doğranır atılırdı doğramaç derlerdi. Mesela hacı giderken çıtır ekmeği iyice ovalarlarmış. Bez keseye katarlarmış hacıya onu götürür yerlirmiş ama şimdi lokantada yiyorsun. Sıkma börek var bide pişi yapıyoruz.” (B-K.8)

Katılımcıların yabani otlardan, yabani mantarlardan ve yabani meyvelerden hangi yiyecekleri yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.32.de sunulmuştur.

Tablo 4. 32. Yabani otlardan, mantarlardan ve meyvelerden yapılan yemekler

Kategoriler	Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
		Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Yabani otlardan	(1.1) Börek	9	36	60,0	14	24,6	93,3
	(1.2) Kavurma	2	8	13,3	6	10,5	40,0
	(1.3) Salata	4	16	26,7	9	15,8	60,0
	(1.4) Çay	3	12	20,0	8	14,1	53,3
	(1.5) Baharat olarak	1	4	6,7	2	3,5	13,3
	(1.6) Yoğurtlu	0	0	0,0	6	10,5	40,0
	(1.7) Cacık	3	12	20,0	4	7,0	26,7
	(1.8) Övelemeç	2	8	13,3	2	3,5	13,3
	(1.9) Pilav	0	0	0,0	2	3,5	13,3
	(1.10) Yeşillik olarak	1	4	6,7	4	7,0	26,7
TOPLAM		25	100	15	57	100	15

Tablo 4.32. (devamı)							
(2) Yabani mantarlardan	(2.1) Börek	5	16,7	33,3	2	10	13,3
	(2.2) Izgara	11	36,7	73,3	5	25	33,3
	(2.3) Mantar sote	0	0	0,0	4	20	26,7
	(2.4) Kavurma	8	26,7	53,3	6	30	40,0
	(2.5) Mantarlı yumurta	0	0	0,0	2	10	13,3
	(2.6) Çorba	4	13,3	26,7	1	5	6,7
	(2.7) Yoğurtlu mantar	1	3,3	6,7	0	0	0,0
	(2.8) Pliav	1	3,3	6,7	0	0	0,0
TOPLAM		30	100	15	20	100	15
(3) Yabani meyvelerden	(3.1) Olduğu gibi yeriz	1	20	6,7	5	83,3	33,3
	(3.2) Reçel	2	40	13,3	1	16,7	6,7
	(3.3) Çay	1	20	6,7	0	0	0,0
	(3.4) Hoşaf	1	20	6,7	0	0	0,0
TOPLAM		5	100	15	6	100	15

*: %ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

** : %kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.32 incelendiğinde, Yabani otlar kategorisinde Sarıkeçili katılımcıların yaptıkları yemekler; börek %60, salata %26,7, cacık %20 ve övelemeç %13,3 şeklinde sıralanmıştır. Ayrıca bu otları, çay %20, baharat %6,7 ve yeşillik olarak %6,7 da değerlendirdikleri belirtilmiştir. Yabani mantarlar için de belli başlı mantarları kullandıklarını ve bilmedikleri hiçbir ürünü yemediklerini belirtmişlerdir. Yeniliğe açık olmamaları, doğada var olan çeşitli ürünlerden mahrum kalmalarına sebep olmaktadır. Katılımcıların yabani mantarlardan yaptıkları yemekler; ızgara %73,3, kavurma %53,3, börek %33,3, çorba %26,7, yoğurtlu mantar % 6,7 ve pilav %6,7 olarak çeşitlilik göstermektedir. Katılımcıların yabani meyvelerden de reçel %13,3, hoşaf %6,7 ve çay %6,7 yaptıkları, ayrıca olduğu gibi de %6,7 tükettikleri görülmüştür. Boynuinceli katılımcıların yabani otlardan en fazla börek %93,3 yaptıkları, onun haricinde salata %60, çay %53,3, kavurma %40, yoğurtlu %40, cacık %26,7, övelemeç %13,3 ve pilav %13,3 yemeklerinde de kullandıkları belirtilmiştir. Bu otlardan ayrıca çay %53,3 ve baharat %13,3 olarak da yararlandıkları görülmüştür. Katılımcıların yabani mantarlardan kavurma %40, ızgara %33,3, mantar sote %26,7, börek %13,3, mantarlı yumurta %13,3 ve çorba %6,7 yaptıkları görülmüştür. Yabani meyveler için de kendilerinin artık toplamadıklarını belirterek dışarıdan birinin getirmesi durumunda faydalandıkları ifade edilmiştir. Nitekim ellerine ulaştığında da olduğu gibi tükettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcılardan biri reçel yaptığını ifade etmiştir.

Konargöçer yaşamın doğayla iç içe olduğu düşünüldüğünde, doğada var olan ürünlerin de bu anlamda önem kazanması kaçınılmazdır. Bu kapsamda Sarıkeçili katılımcılara yöneltilen yabani otlar, mantarlar ve meyveleri nasıl değerlendirdiklerine dair sorunun cevabında çeşitli yiyeceklerin yapıldığı ifade edilmiştir. Johansen'in (2011) çalışmasında, yemeklere çeşitli otlarla lezzetlendirilir ifadesi desteklenmektedir. Ayrıca Demir'in (2006) bahsettiği yayla hayatında acem arpası, ada çayı gibi bçesitli bitkilerin tüketildiği ifadeler de desteklenmektedir. Ancak yabani otlar için beklenilenin altında çeşit olduğu görülmüştür. Her iki gruptaki katılımcıların

genel olarak tüketicileri otlar; gerdeme, kekik, manavgat çayı, adaçayı, kenger kökü, dağ çayı, boz çayı, kantaron çiçeği, kurt kulağı, sirken, ebegömezi, lale, ot diken, gelin eli otu, ısırgan, iğneli, cücübağırsağı, nalçeken, yabani pancar, tokmakan (semizotu ya da temizlik otu), sumak, beşkulak, kıvışkan, gelincik otu, yemlik otu, iç kulak, bulumbuslu, civanperçemi, altınbaş, kuşdili otu, su teresi ve hindibağ olarak ifade edilmiştir. Ancak bu otların çoğunluğunu yerleşik Boynuinceli'lerin tükettiği görülmüştür. Ancak genel olarak konargöçer yaşama devam eden yörüklerin daha çok kullandıkları beklenmekteydi. Bu kapsamda Çağlar'ın (2016) bahsettiği gibi özellikle çay olarak tüketilen “adaçayı, kısamahmut çayı, kekik” gibi hoş kokulu bitki çaylarının da yerini “kara çay” dedikleri siyah çayın aldığı görülmüştür. Katılımcıların kullandıkları mantarlar ise sarımantar, kültür mantarı, kuzugöbeği mantarı, çasır mantarı, trüf mantarı, domalan mantarı, aladağ mantarıdır. Boynuinceli katılımcıların artık çok fazla tüketemediklerini belirtmişlerdir. Dışarıdan kültür mantarı aldıkları ifade edilmiştir. Yabani meyvelerde ise dağ armudu, alıç, taş armudu, boz armudu, geyik elması, kuşburnu, karamuk, böğürtlen, murt, yaban mersini. Bu meyvelerin de hem reçeli hem de çayı yapılarak tüketildiği, ayrıca meyve olarak da yendiği belirtilmiştir. Ayrıca her iki grubun da dışarıdan ıspanak, maydanoz, nane, tere, roka, marul gibi yeşillikleri yemeklerinde kullandıkları ve Boynuincelilerin bunları bahçelerinde ettikleri de ifade edilmiştir. Sarıkeçili katılımcılardan birinin de çadırın yanında küçük bir alanda bu yeşilliklerden ektiği görülmüştür.

“Sarımantar deriz. Börek yaparız yemeğini yaparız. Onu yeriz. Burda olur ve karama'nın yaylalarında olur. Burda aladağ mantarı da var onu da toplarız. Mantarları önce bir haşlarız zehirli suyu çıksın diye. Sonra doğrarız. Tereyağıyla soğanla karabiber kırmızıbiber atarız. Bilmediğimiz mantarları yemeyiz. Her zaman yediğimiz için zehirli olup olmadığını biliriz. Yabani otlardan öyle biz bilmeyiz de köylük yerlerde toplayıp bize verenler olur. Börek yaparız onları. Ispanak var gerdeme var. Suyun içinde biter o. Onun böreğini yaparız. Lahana böreği yaparız. Beyaz lahana. Kıymadan da börek yaparız. Keçinin iç yağın önce eritiyorlar. İyice pişiririz. İçine yeşillik maynadoz soğan baharat da koyarız kavurur böreğin içine koruz... Dağda armut olur onları yeriz. Meyve şeklinde yeriz. Aşısız armut deriz. Alıç var bide. Muşmulaya benzer. Meyve olarak yeriz.” (S-K.1)

“Kekik çayı yaparız. Başka da ot bilmeyiz. Yemeyiz biz. Sarımantar toplarız çinter derler. Bide kuzugöbeği mantarı vardır. Başka da yoktur zaten... Yaylaya gittiğimizde toprak mantarı olur. Bunlar toprağın altında olur. Toprak çatlar öyle farkedilir. Ucu sivri sopalarla aranır. Aynen çinter mantarı gibi kavururuz.” (S-K.2)

“Otlardan şey yapmazlar bilmediğimiz otlardan tüketmeyiz yani. Ot olarak maydanoz tere roka marul nane bunları yeriz. Genelde çarşıdan alırız. Kendimiz zamanımız yok hayvanlarla uğraşırız. Sarımantar yeriz biz. Öbür mantarları yemeyiz. Yaylaya gittiğimizde

beyaz mantar olur. Bimlerde falan satarlar ya onda olur onu yeriz. Köze atarız. Kavururuz... Yabani meyve yemeyiz.” (S-K.3)

“Dağ çayı olur Manavgat çayı olur ada çayı olur. Dağdan toplarız bunları içeriz kendimize... Kekik toplarız. Mantardan kültür mantarı toplarız dışı beyaz içi mor. Bide sarımantar olur bu bölgede. Aladağ bi de çadır mantarı olur. Böyle tabak gibi olur yaylalarda olur. Salçalı yağda soğanla pişirirsin. Kömürde de pişirirsin. Çorbasını da yaparız hepsinin. Kavurmasını da yaparız... Hoşaf yaparız. Reçel vişne reçeli yaparız incir reçeli yaparız. Ayva reçeli da o.” (S-K.5)

“Eskiden kahve yapardı yörükler. Kahveyi alırdık kavururduk. Bide dağlarda kenger dikenini var. Onun tohumundan da kahve yapılırdı. Bitkinin kafasında tohumlar olurdu onu kavururduk. Bizim değirmenimiz olurdu eskiden böyle el değirmeni. Eskiden vardı ama şimdi yok. Kekiği de eskiden ondan çekerdik un gibi olurdu. Kekik ve kahve çekerdik. Şimdi her şey hazır bindi. Menengiç kahvesini kavurursun onu da çekersin davar sütüyle çok güzel olur. Menengiç kahvesi sütsüz olmaz. Öbürleri sütlü de olur suyla da olur. Kenger kökü şekere iyi gelirmiş. Ben kullanmadım ama yapanlar varmış. Kenger kökünü böyle yumurtanın beyazıyla pişirirlermiş. Böyle ciğer gibi tutkal gibi olur yerlermiş çok iyi gelirmiş. Mesela mide ağrısına ballı süt iyi gelir. Ama hakiki bal olması gerek.” (S-K.6)

“Bizim yaylamızda çeşit çeşit çay var ot çayı olur. Kekik olur her sene toplar yaparız da bu yıl toplayan olmadı ama. Dağ çayı olur. Boz çayı olur. Her çeşit ot vardır bizim yaylada. Kantaron yağının çiçeğini koparıp koparıp burda yok yaylaa var. Bir termusun içine koyarsın zeytinyağını da koyarsın içine... Sakızı biz yapmayız da yapanlar var o da bir ot. Otun dibini böyle kazarlar keserler. Orda kalıyor. Sonra o orda sakız oldu mu gidip topluyorlar. Kurt kulağı derler. O otun yaprağı kurdun kulağına benzer zaten ondan alır ismini. Sirken olur ebegömece olur bunların böreğini yaparsın. Haşlarsın limon sıkar yersin. Sarımantar toplarız burda yayla gittik mi de aladağ mantarı toplarız “ (S-K.9)

“Dağ çayı olurdu toplardık. Kekik de kurutup hani topalak çorbasında topça çorbasında kullanırız. Un çorbasında da biz yaparız. Eskiden yörüğün baharat türü kekikmiş yani. Adaçayına ot çayı deriz. Çay olarak toplar yerdik. Vallahi şimdi toplayan olmuyor yani içmeyiz de. Eskiden çok içerdik ama şimdi tadı bile hoş gelmez bana yani...” (S-K.12)

“Lale var otdiken var gelin eli otu var. Isırgan iğneli var cücügözü otu var. Nalçeken var börek yaparız. Mesela pancar yok mu ondan övelemeç yaparız. Sirkeğen otuyla da yaparız bir güzel olur... Yani pancar bulursan pancar, bulamazsan sirken, sirken bulamazsan nalçeken. Üçünü de yaparsın. Tokmakan var mesela. Semizotu derler. Salatasını yapıyon mesela yoğurda koyup cacık da yapabiliyon. Börek de yaparsın... Mantar bulursak toplarız bizim yaylada çok olur. Dışı beyaz içi kırmızı mantarlar olur. Aladağ mantarı... . Bir de sarımantar var. O buralarda kışın olur. Onu kavuradabilirsin közde de pişirirsin... Bir de trüf mantarı vardır. İçi beyaz dışı

siyah siyah küçücük olur. Çamlı yerde olur o. Onu da aynı salçayla soğanla kavurur pişirirsin. Ama paça çorbası gibi olur. Su katarsın içine. Taş armutlar boz armutlar olur. Mesela geyik elması var. O geyik elmasının pekmezini de yaparlar. Onu ben yapmadım da eskiden yaparlardı...” (S-K.14)

“...Kekiği dağdan toplarız da diğerlerini alırız. Sumak yazın yaylada topladık. O top top sumaktan. Onu götürdü makinede çekti getirdi güzel oldu yani... Kuşburnu da bak kendimiz doğladık kuruttuk çok güzel oluyor bunun çayını da yaparsın şöyle hastalıklara filan çok güzel olur.” (S-K.15)

“Bir sürü ot var ne bileyim ben. Isırgan var pancar var ıspanak var cücübağırsağı var beşkulak var kıvışkan var sirken var tokmakan var ya elli çeşit ot var yani aklında kalmıyor ki. Börek yaparız kavururuz yeriz pişiririz... Ebe gömeci de olur. Bak bunu ben tarladan topladım. Nalçeken bu. Oyle kazana katıyon kaynatıyon sonra böyle poşetlere katıyon difrize atıyon. Sonra çıkarıyom katığını hazırlıyom salçası soğanlı biberli iyice pişirip ondan sonra da bunu katıp yiyorsun. İster sarımsakla yoğurtla da yoğurtlarsın da. Genelde bizim herif yoğurtsuz yer. Ben oyle karıştırır yerim. Böreğe de atarım ama bunu kavurdun mu daha güzel olur. Az acımsı olur yoğurt kattın mı o acısını biraz alıyor. Mantar bizim burda olmaz ya. Yabani meyveden yaylada olurdu da burda olmaz.” (B-K.1)

“Burda çok var da biz yemesini bilmiyoruz. Ebegömeci toplarız. Isırgan yabani pancar var onu toplarız. Yayladan kardelen çiçeği bulumbuslu diyoruz ona. Onla börek yaparız sac böreği. Kekikçi baharat çay olarak toplarız. Yaylada gelincik otu toparız ona llale deriz. Yaylada yemlik otu var onu öyle yeriz çiğ çiğ. Mesela yaylada iç kulak deriz yeşillik olarak yeriz. Sulak yerlerde olur. Sirken otunu da börek olarak yeriz ölemecin içine koruz... Kendimiz burda maydanoz ekeriz marul ekeriz. Ondan sonra kıvışkan deriz onun böreğini yaparız sahilde de olur toplarız. Orda çok ot var da yemeyiz Niğdelilere satıyoruz yeşillik olarak. Mantar olarak biz toplamayız güvenemiyoruz. Yabani meyvelerden armut erik olur bizim yaylada alıç olur. Bulsak yeriz de bulamıyoz. Denk gelen gelirse toplanır da emniyet vermeyiz. Karabaş otunu toplardık. Şimdi internet var devir değişti. Adam açıyor hangi ot hangi hastalığa şifa ordan buluyor. Civanperçemi var ama biz kullanmıyoz. Altınbaş var mesela onu biz süs olarak kullanıyoz. Mesela papatya var ağrıya sancıya iyi gelir ama biz toplayıp da kaynatıp da içmiyoruz. Hep otun içinde yaşıyoruz da bilinçsiz yaşıyoruz.” (B-K.2)

“Semizotu salatası yapılır ben cacığını da yaparım. Böreğini de yaparsın. Isırgandan börek yaparsın. Ispanağın kökünü doğradı soğanla falan kavururdu pirinç koyardı kıyma koyardı çok az bir de duz koyardı. Ebegömeci börek yaparsın. Haşlarsın sarımsaklı yoğurt dökersin... Ben bir de avokadonun üstüne mesela yoğurt dökerim. Sadece avokadoya bal dökersin. Pulbiber zeytinyağı tuz dökerim.” (B-K.3)

“Bulumbuslu sirken lale ısırgan yemlik beşkulak yeşillik olarak da yersin börek de yaparsın. Yaylada mantar toplardık da burda toplamayız. Kekik çayı yaparız. Civanperçemi var altınbaş olur yaylada olur. Çayından yaparız. nalçeken var çukur otu da derler. Börek yaparsın salata edersin kavurur yersin. Ölemecin içine pancar korsun. Üşenmesen derde derman türlü türlü ot var. Tokmakan olur. Isırganı kavurur yoğurtlar sarımsaklar yersin iltihap atar. Ebe gömeci cüce bağırsağı toplarsın. Mantar domalan var kuzukulağı var kuzugöbeği var kültür mantarı var toplarsın kavurur yersin közde yersin. Yabani mervelerden koyun alıcı var armut var alıç var karamık var böğürtlen var murt var yaban mersini de derler. Bunların reçeli var öyle de yersin. Kuşburnu var onun çayı da güzel olur.” (B-K.4)

“Kuşdili otu var hem salatası olur hem böreği olur. Cüce bağırsağı olur aynı keza. Su teresi olur salatasını yaparız. tokmakan olur hem cacığını salatasını hem böreğini yeriz hem kavurur yeriz. Hindiba var onu haşlarız sarımsaklar limonlar çok güzel olur. Pulbiber de atarız. Biz yemezsek hayvanlarımız yer. Mantar da kültür mantarı yiyoruz genelde burda fazla mantar olmuyor... Mantar sote yaparız. Sabah kahvaltısında yumurtalı tereyğlı mantar yaparız. Bahçemizde mantar besleriz... Kavururuz yeriz. Çorbalara da koruz kemik suyunda az da koyarım beyaz güzel çorba olur.” (B-K.6)

Katılımcılara etten hangi yiyecekleri yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.33.'te sunulmuştur.

Tablo 4. 33. Etten yapılan yemekler

Kategoriler	Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
		Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Et yemekleri	(1.1) Kavurma	14	20,3	93,3	14	16,1	93,3
	(1.2) Izgara	6	8,8	40,0	12	13,8	80,0
	(1.3) Etli sebze yemekleri	0	0	0,0	11	12,6	73,3
	(1.4) Yahni	14	20,3	93,3	10	11,5	66,7
	(1.5) Etli bakliyat yemekleri	2	2,9	13,3	6	6,9	40,0
	(1.6) Lahmacun	0	0	0,0	5	5,7	33,3
	(1.7) İçli köfte	0	0	0,0	5	5,7	33,3
	(1.8) Pirzola	12	17,4	80,0	4	4,6	26,7
	(1.9) Et sote	1	1,4	6,7	4	4,6	26,7
	(1.10) Etli ekmek	0	0	0,0	4	4,6	26,7
	(1.11) Şiş kebab	4	5,8	26,7	2	2,3	13,3
	(1.12) Kelle paça	4	5,8	26,7	2	2,3	13,3
	(1.13) İzmir köftesi	0	0	0,0	2	2,3	13,3
	(1.14) Tava	0	0	0,0	1	1,1	6,7
	(1.15) Karnıyarık	0	0	0,0	1	1,1	6,7
	(1.16) Kıyma kavurması	0	0	0,0	1	1,1	6,7
	(1.17) İşkembe kavurması	0	0	0,0	1	1,1	6,7
	(1.18) Mantı	1	1,4	6,7	1	1,1	6,7
	(1.19) Tantuni	0	0	0,0	1	1,1	6,7
	(1.20) Ciğer sote	2	2,9	13,3	0	0	0,0
	(1.21) Suyu çekme	1	1,4	6,7	0	0	0,0
	(1.22) Topça	8	11,6	53,3	0	0	0,0
TOPLAM		69	100	15	87	100	15

Tablo 4.33. (devamı)							
(2) Tavuk yemekleri	(2.1) Haşlama	0	0	0,0	12	66,7	80,0
	(2.2) Tavuk yemeği	0	0	0,0	5	27,8	33,3
	(2.3) Arabaşı	2	100	13,3	1	5,5	6,7
TOPLAM		2	100	15	18	100	15
(3) Balık	(3.1) Balık	1	100	6,7	3	100	20,0
	TOPLAM	1	100	15	3	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.33 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların et yemeklerinden en fazla yahni %93,3, kavurma %93,3, pirzola %80 ve topça %53,3 yaptıkları görülmüştür. Bu yemeklerin haricinde ızgara %40, şiş kebab %26,7, kelle paça %26,7, ciğer sote %13,3, et sote %6,7, mantı %6,7 ve suyu çekme %6,7 yemeklerini yaptıkları belirtilmiştir. Katılımcıların bu soruda cevap vermedikleri görülse de diğer sorulara verilen yanıtlardan anlaşıldığı üzere lahmacun ve etli ekmek yaptıkları da görülmüştür. Tavuk yemeklerinde de katılımcıların %13,3'ünün arabası yaptığı belirtilmiştir. Balık olarak da katılımcıların %6,7'sinin balık yaptığı tespit edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların et yemeklerinden en fazla kavurma %93,3, ızgara %80, etli sebze yemekleri %73,3 ve yahni %66,7 yaptıkları görülmüştür. Bu yemeklerden ziyade et yemeklerinde etli bakliyat yemekleri %40, lahmacun %33,3, içli köfte %33,3, pirzola %26,7, et sote %26,7, etli ekmek %26,7, şiş kebab %13,3, kelle paça %13,3, izmir köftesi %13,3, tava %6,7, karnıyarık %6,7, kıyma kavurması %6,7, işkembe %6,7, mantı %6,7 ve tantuni %6,7 yemeklerinin de yapıldığı belirtilmiştir. Katılımcıların tavuk yemeklerinden en fazla haşlama %80 yaptıkları, balık için de %20'sinin balık yaptığı görülmüştür.

Sarıkeçili katılımcıların hayvancılıkla uğraşıyor olmalarına rağmen çok fazla et tüketmedikleri, genellikle özel gün ve törenlerde, mevlit okuturken et yemeği yaptıkları görülmüştür. Bunun yanında hayvanın hastalık durumunda kesilmek zorunda kaldığı zamanlarda hayvanın kesilebildiği belirtilmiştir. Bunun sebebini Hatice BACAK (S-K.5) iki nedene bağlamaktadır. Besledikleri hayvanların kendileri için ekonomik gelir olduğu ve bir hayvanın kesilmesinin maddi olarak onları etkileyecek boyutta olmasıdır. Diğer sebep ise eti saklayabilecekleri yerlerinin olmamasıdır. Eti genel olarak yahni, kavurma ve ızgara şeklinde tükettikleri görülmüştür. Nitekim bu yemekler konargöçer mutfak kültürünü yansıtan lezzetlerdendir. Bu bağlamda Doğan&Doğan (2005) ve Büyüksahin'in (2018) et için genellikle törenlerde veya hayvanın hastalanması veya yaralanması durumunda tüketilebildiği ifadesi desteklenmektedir. Etin aynı zamanda çeşitli sebze ve bakliyat yemeklerinde de kullanıldığı ifade edilmiştir. Kırmızı et haricinde nadiren balık ve tavuğun da mutfakta yer aldığı tespit edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların ise belirttikleri üzere yine Sarıkeçili'lere nazaran çok daha çeşitli et yemekleri yaptıkları görülmüştür. Ancak bu grubun hayvanları olmadığından eti dışarıdan temin ettikleri belirtilmiştir. Yörüklerin tören yemeklerinde tükettikleri kavurma ve yahni Şekil 4.14.'te sunulmuştur.



Şekil 4. 14. Sarıkeçili yörüklerinde kavurma, yahni ve topça

“Yahni, kavurma, pırzola. Köyden arkadaş olursa binde bir keşkek yaptırırız. Biz yapmayız yani...” (S-K.1)

“Topça yaparlardı. Bulgurla yapılır. Sizde köfte derler... Genelde tavşan olursa topça olur yani yüzde 80. Ortama bağlı yani... Yahni kavurma topça şiş pırzola sote ciğer sote et sote...” (S-K.3)

“Kavurma, yahni topça, ızgara, pırzola, bunlar varsa tavuk çorbası olur. Kelle paça yaparız. Ama işkembesinden yemeyiz biz.” (S-K.4)

“Yahni topça kavurma pırzola. Şiş yaparsın. Sermeç yaparsın. Topçayı böyle ezersin ezersin sermeç ederin. Ateşin üzerine atarsın yani ızgaraya döşer kömüre korsun o sermeç topça sermeci. Hangi etten olursa olsun. Kemiksiz etten olsun da hepsinden yaparsın.” (S-K.5)

“Sakatat kullanılmaz bizde. Biz yemeyiz. Sadece kelle yaparız. Paça kullanılır ciğer dalak ama işkembeyi biz kullanmayız. Köpeğe veririz. Evvelde bu bağırsağın yağlı kısmı olur ya döndürgeç derler. Yani mideye yakın değil de dışkıya yakın olan yerde içine dışkının sıvanmadığı bulaşmadığı yerdir. O toparlandığı kuru bölüm olur ya bağırsağa bulaşmayan yer. Bu kadar uzunlukta olur. Onu alırlar orası da yağlıdır zaten. Onu alırlar içini dışına çıkarırlar yıkarlar. Temizler kuruturlar. Ateşin üzerinde pırzola yaparlardı. Benim çocukluğumda teyzem yaptıydı bir kere. Şimdi sorsan kimse bilmez hele uşaklar hiç bilmezler. İşkembeye el sürmezler.” (S-K.8)

“Paça çorbası yaparız... Hayvanın iç yağının pişik hali kıkırdak olur börek de yaparız olduğu gibi de yeriz... Yahni olur topça kavurma olur ızgara yaparız. Etin bu kaval kemiklerini ben bazen ayırırım. Onu pişire pişire bir suda pişecek ama. İçine sonradan su katmayacaksın. Suyunu fazla koyacan. O pişe pişe o su bitiyor. Tekrar o kemiğin içinde kemiğinde bir yağ meydana geliyor. İlik kemiğinden yağı çıkasıya pişirecen. Onu bir yersin bir yersin. Çok güzel olur. Suyu çekme derler ona da.” (S-K.10)

“Haşlama yaparsın kavurma yaparsın içli köfte yaparsın. Kavurursun kıyma yapıp çektirirsin börek yaparsın sıkma yaparsın. Ne yaparsan yap... İzmir köftesi de yaparsın... İçli

köfte hamurunu közde pişirdin mi daha güzel oluyor. Köfte deriz ona da içini oyup koydun mu içli köfte olur ama kıymayı hamurunla yoğurdun mu izmir köfte olur.” (B-K.1)

“Kavurma yaparsın mesela haşlama yaparsın yemeklerin içine katarsın. Kıyma kavurursun. İçli köfte yaparsın. Izgara yaparlar.” (B-K.3)

“Sebze yemeklerine hep et koyarsan koyan yani. Sulu yemeklere de koyan. Izgara yapan haşlama yapan.” (B-K.7)

“Yahni yapılır kavurma haşlama kebab olur. Sebzeli yemeklere konur çorba türlerine konur. Şiş yaparız tava yaparız. Lahmacun etli ekmek yaparız. Tantuni yaparız.” (B-K.8)

“Kavurma severiz haşlama severiz. Et soteyi seviyor çocuklarım lahmacunu severiz. Mangal türünü daha çok severim. Haftada bir et yemezsem kenidmi çok halsiz hissederim. Balık çok tüketiriz. Etli ekmek yaparız. Sebze yemeklerine koyarım.” (B-K.10)

Katılımcılara av hayvanlarından hangi yiyecekleri yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.34.’te sunulmuştur.

Tablo 4. 34. Tüketilen av hayvanları

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Tavşan	13	41,9	86,7	6	46,1	40,0
(2) Keklik	11	35,5	73,3	3	23,1	20,0
(3) Bildırcın	4	12,9	26,7	1	7,7	6,7
(4) Karatavuk	3	9,7	20,0	1	7,7	6,7
(5) Güvercin	0	0	0,0	1	7,7	6,7
(6) Sığircık	0	0	0,0	1	7,7	6,7
TOPLAM	31	100	15	13	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.34 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların tavşan %86,7 keklik %73,3, bildırcın %26,7 ve karatavuk %20 gibi av hayvanlarını avladıkları belirtilmiştir. Boynuinceli katılımcıların ise konargöçerlere göre çok daha az av hayvanından yemek yaptıkları belirtilmiştir. Denk geldiği sürece tavşandan topça, arabaşı, kızartma ve ızgara %40, keklikten çorba %20, bildırcın, karatavuk, güvercin ve sığircıktan %6,7 çorba ızgara gibi yemeklerin yapıldığı belirtilmiştir.

Sarıkeçili katılımcıların av hayvanlarını eskisi kadar olmasa da bazen avladıkları görülmüştür. Avlanan tavşandan topça, arabaşı, kızartma ve ızgara; keklikten çorba, karatavuktan yemek yapıldığı ifade edilmiştir. . Nitekim Şahin’in (2011) av hayvanları ile ilgili ilk üretim faaliyeti olarak konargöçer yaşamda yer edindiği ve bu hayvanlardan çeşitli yemeklerin yapıldığı ifadeleri bu anlamda desteklenmektedir. Ancak günümüz itibari ile bu av hayvanlarının avlanma yasağından dolayı pek avlamadıkları belirtilmiştir. Bu yemeklerin eskiden daha çok yapıldığı hatta bu sebepten dolayı topçayı kırmızı etten yaptıkları ifade

edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların ise yaylaya gitmediklerinden dolayı artık av hayvanlarını tüketemediklerini ancak olurda birileri getirirse de asla hayır demeyeceklerini belirtmişlerdir.

Sarıkeçili'lerin hala hayvancılık yapıyor olması ve konargöçer yaşama devam ediyor olması, av hayvanlarından yapılan yemeklerin de mutfaklarında var olduğunu göstermektedir. Saha çalışmalarında yayla zamanlarında dağda av yapabilme olanaklarının var olması sebebiyle avladıkları tavşan, keklik vb. av hayvanlarından yemekler yaptıkları ifade edilmiştir. Kendi imkânları ile doğadan her türlü yararlanarak yemekler üretilip tüketmeleri, mutfak kültürlerini çeşitlendirmiştir.

“Tavşandan topça yaparız. Vurulursa tabi. Öteki şekil eti yenmez onun. Topçası olur anca... Eskiden tabi. Eskiden tavşanı çok vururlarmış.” (S-K.2)

“Ufak tefek yaparlar da. Tavşan keklik bıldırcın... Tavşandan topça yapar ya da zeytinyağında kızartırız. Bazen pirzolasını da yaparız. Kekliğin çorbası olur ancak...” (S-K.3)

“Keklikten çorba yaparsın. Çintersin kekliği o nohut ile güzel olur. Nohutu bekletirsin öyle kaynatırsın ateşte. Sonra suyunu süzersin. Sonra yağla soğanla biberle salça tuzla kavurursun nohudunu kekliğini de kat bir de su dök. Kaynasın çok güzel.” (S-K.6)

“Topça yaparız tavşan etinden olur. Davarın etinden yaptın mı etinin yağsız kısmından da yapsan tutar. Keklikten çorba edersin. Karatavuk olur ondan yemek yaparsın. Olur yani güzel olur.” (S-K.9)

“...Bazen oldu mu topça dediğimiz yemeği yaparız. Bunları sık sık yaptık zamanında. Dedemiz avcıydı tavşanları getirirdi yapardık...” (S-K.10)

“Tavşandan topça yaparsın. Izgara edersin. Keklik vurdun mu kekliğin etinden çorba yaparız. Çok güzel olur o. Arabaşı çorbası: sürekli değil de böyle tavşan falan tuttuklarında yaparlarmış ama şu an günümüzde artık kalmadı yani. Eskiden yaparlarmış. Av hayvanından yaparlarmış keklik ve tavşan etinden. Genellikle tavşan etinden ama...” (S-K.12)

“Eskiden giderdik avlardık da şimdi yapamayız. Eskiden geyik bile vururduk...” (B-K.1)

“Eskiden kekliği tavşanı güvercini ne bulurlarsa avlayıp gelirlerdi sığircık arabaşı yapardık kavurur yerdik közde yerdik ama şimdi pek yok... Eskiden ben çocukken babam avlardı kekliği annem pişirirdi çorbasını yapardı ızgarasını yapardı. Ben bilmem ama.” (B-K.3)

“Ayrılanı kavurma yaparsın tavşan etinden. Tarhanayı yaparız aynı yoğurtlan yaparız. Sütü çorba yaparız pirinçten. Kekliğin çorbasını yaparlar arabaşısını yaparlar kekliğin güvercinin sığircığın. Güzel arabaşısı olur. Karatavuk var çok güzel çorbası olur ızgarası olur.” (B-K.4)

“Yok av hayvanı artık avlamayız.” (B-K.6)

“Av hayvanlarından da kuştan olsun tavşandan olsun keklik olsun içli köftesini çok severim.” (B-K.7)

“Genelde tavşan olur yaylada tutulur keklik olur mesela onlara gerek duymuyoruz yapmıyoruz ama yaylada yapılmış. Kuş etinden içli köfte yaparlar. Onu kemikle ezersin o çıtır çıtır olur. Haşlamasını yaparız...” (B-K.8)

“Yok yapmayız evveli yapardık da artık yapmayız. Evveli adam tavşan vurur gelirdi kavururduk ayran ile kavururduk çok güzel olurdu. Ondan sonra evveli babalarımız keklik falan vurmuş.” (B-K.12)

Katılımcılara süt ve süt ürünlerinden hangi yiyecekleri yaptıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.35.’te sunulmuştur.

Tablo 4. 35. Süt ve süt ürünlerinden yapılan yiyecekler

Kullanılan İfadeler	Sarıkışililer			Boynuınceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Yoğurt	15	15,6	100,0	14	42,4	93,3
(2) Tereyağı	15	15,6	100,0	6	18,2	40,0
(3) Ayran	15	15,6	100,0	3	9,1	20,0
(4) Peynir	15	15,6	100,0	3	9,1	20,0
(5) Lor (lor peyniri)	15	15,6	100,0	2	6,1	13,3
(6) Keş (çökelek)	15	15,6	100,0	4	12,1	26,7
(7) Tort	6	6,3	40,0	1	3,0	6,7
TOPLAM	96	100	15	33	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.35 incelendiğinde, Sarıkışili katılımcıların hepsinin tüm katılımcıların yoğurt, tereyağı, ayran, peynir, lor peyniri ve keş (çökelek) yaptıkları belirtilmiştir. Şimdilerde pek yapılmasa da eskilerde yapılan tortun %40, hem salça hem de limon yerine kullanıldığı belirtilmiştir. Boynuınceli katılımcıların yoğurdu %93,3 dışarıdan aldıkları sütle kendilerinin yaptığı, bahsi geçen diğer ürünleri de marketten, köylüden ya da hala konargöçer yaşayanlara yaptırdıkları belirtilmiştir.

Sarıkışili katılımcıların en önemli yiyeceklerini oluşturan süt ve süt ürünlerinin hem günlük tüketimlerinin hem de ekonomik gelirlerinin temelini oluşturduğunu belirtmişlerdir. Nitekim tüm katılımcıların yoğurt, tereyağı, ayran, peynir, lor peyniri ve keş (çökelek) yaptıkları belirtilmiştir. Bu bulgu, Tuztaş (2005), Hüseyinikoğlu (2008), Erinc (2013), Atlıhan (2017) ve Kabak’ın (2018) bu süt ürünlerinin konargöçerler tarafından üretilip tüketildiği ve pazarlarda satılarak gelir elde edildiğine dair ifadelerini desteklemektedir. Yine Johansen’in (2011) bahsettiği yayla zamanlarında yapılan taze peynir satışıyla ek gelir sağlandığı, çorba, tereyağı, yoğurt yapımında kullanıldığı gibi, sonbahar ve kış aylarında tüketilmek üzere keçi tulumuna basılan yağsız peynire ve yine ailenin ihtiyacı için çeşitli şekillerde saklanabilen süt ürünlerine” dönüştürüldüğü ifadesi de desteklenmektedir. Ancak Yetim’in (2016) ifadesine göre de Urfa civarında yaşayan konargöçer grupların, tulum peynirini satmak için, peynir altı suyunun kaynatılmasıyla elde edilen lor peynirini de kendi tüketimleri için yaptıkları belirtilmiştir. Her

iki grubun da şimdilerde pek yapılmasa da eski zamanlarda yapılan tort'un, hem salça hem de limon yerine kullanıldığı belirtilmiştir. Doğan & Doğan (2005) da eskiden tort yapımının olduğundan bahsetmiştir. Ancak günümüz itibari ile yapılmadığı görülmüş olup, Doğan & Doğan'ın (2005) ifadesi desteklenmiştir.

Konargöçer Sarıkeçili'lerin en temel gıdaları süttür. Besiciliğini yaptıkları hayvanlardan elde edilen sütün, genellikle yaz aylarında yani yayla zamanlarında yoğunluk kazandığı belirtilmiştir. Süt ürünlerinde, mevsimsel olarak yaz mevsiminin daha bereketli olduğunu belirten konargöçerler, kışın tüketilecek ürünleri, bu mevsimde ürettiklerini ifade etmişlerdir. Kışın hayvanların süt vermemesinden dolayı sütü tüketmediklerini belirtmişlerdir. Bu da ürettikleri kadar tüketebildiklerini göstermektedir. Nitekim yaşadıkları coğrafya ve ekonomik döngüleri bunu gerektirdiğinden, dışarıdan alma taraftarı olmadıkları da görüşmeciler tarafından ifade edilmiştir. Ayrıca başkalarının yaptıklarını da beğenmediklerini belirtmişlerdir. Kışın tulum peyniri yazın ise taze peynir (Şekil 4.17) tükettiklerini belirterek, ellerinde fazlaca kalan taze peynirleri de satarak ekonomik gelir elde ettiklerini ifade etmişlerdir. Yerleşik düzende yaşayan Boynuinceli'lerle yapılan saha çalışmalarında ise bunun tersi bir durum görülmüş ve yerleşik bu yörüklerin, üreticiliğinin çoğunlukla bittiği ve artık tüketici konumuna geçtikleri görülmüştür. Süt ve süt ürünlerini kimileri yaylaya giden konargöçerlerden temin ederken, kimileri marketlerden almakta kimileri de köylülerden bu ihtiyaçlarını karşılamaktadırlar. Yerleşikler için Sarıkeçili'ler gibi illa keçi sütünden yapılan ürünler olmak zorunda değil. İnek ve diğer hayvanların sütünden yapılanları da tükettikleri ve bu sebeple yılın 12 ayı boyunca süt ürünlerini tüketebildikleri gözlemlenmiştir. Konargöçerler kendi ürettiklerini tüketirken, yerleşik düzene geçenlerin dışarıdan alıp tükettikleri görülmüştür. Yerleşik düzene geçişle beraber değişen yaşam şeklinin, yörük mutfağının kültürel dokusunu bozulduğunu göstermektedir.

"Sütü pişiririz. Azıcık soğudu mu yoğurt mayalar dökersin... Tereyağını makarada çekersin sütü. Sonra tencerede pişirir. Soğudu mu kavanozlara dökersin. Kalan sütle de peynir yaparız... Yayıklık ayrıntı deriden yayığımız var onun içine yoğurdu dökeriz. Su da koyarız. Karıştırırız olur. Peynirin suyu kaynatırız. Sonra keseye alır süzdürürüz nor olur. Börek yaparız onu da... Yağsız süttten yoğurt yaparız ondan sonra o yoğurt tuttuktan sonra kaynatırız. Topak topak olur böyle diriri kaynadıktan sonra. Bir sekeye dökeriz taşını bastırırız. Suyunu süzer keş olur. Suyu çıktı mı peynirin içine katarız... Ekseriyetle deri tulumuna peynir basarız... Deriden arta kalanı bidona basarız." (S-K.1)

"Yoğurdu yapacağın vakit sütü süzer tencereye korsun. Ama tencerenin dibini kurutursun. Az yakarız yoğurdu... Tereyağını süt makinesinde yaparız... Davarı sağıyoruz. Sonra sütü kazana süzeriz. Mayasını atarız. Mayalanır. Ondan sonra bez kesesi olur onun. Suyunu salacak. Sıkarsın. Bezle sıkarsın. Üzerine taş koyarsın. Tos topak olur peynir. Bu taze peynir olur.

Suyunu süzdükten sonra peyniri elinle ufalarsın. Eskiden deriye katarlarmış ya şimdi keseye katılır. Yani suyunu çektikten sonra bidona da basarsın deriye de basarsın... Nor yaparsın sonra peynir karıştırmak için keş yaparız... " (S-K.4)

"...Yoğurt suyu ekşisi yaparım. Hani yoğurt ekşisi deriz. Yoğurdun suyundan ekşiyi yaparız... Limon olmadığı zamanlar yazın bazen ben kendim kaynatırım. Böyle kola şişesine katarım. Topalak aşına da katarım ondan sonra bir ekşinin lazım olduğu yemeklere katarım..." (S-K.9)

"...Şimdi neden derler keçi peyniri keçi sütü keçinin tereyağı neden derler mesela ineği bağlıyorlar önüne bir saman döküyorlar. Samanın ne etkisi olsun. Hiç olmaz. Amma keçi her ağaçtan her ottan her daldan yer. Mesela şuraya gelir demiri yalar. Dağda bir kemik bulsun onu gever takır takır. Bundan bir vitamin alıyor. Onda da bir şey var yani. Bu keçilerin sütü yoğurdu yağı eti ilaç. İlaç bu." (S-K.11)

"Malımız yok bizim ondan biz yapmayız. Ben kendim hastayım baba hasta. Hastaneye neym gider geliriz bakan olmaz hayvana he... Sütü alır getiririz ondan yoğurt yaparız. Yanık yapmayız biz. İnekçilerden alırız... Tereyağını bakkallardan yapanlardan alırız. Kendimiz yapmayız... Peyniri çökeleği hep satın alırız." (B-K.1)

"Yoğurt yaparım tereyağı yaparım. Makineden sütü çekersin. Sütten de yoğurttan da tereyağı çıkarırsın. Yağsız sütü peynir yaparız nor çökelek horç yaparız istersen. Perniri çalarsın sarı suyu olur onu kaynatırsın norunu alırsın. Sıkma yaparız çökeleğin içine koruz. Onun ayriyeten ekşimsi bir tadı olur kahverengi olur. Çökeleğin suyundan da onu yoğurt yaparlar sabah kalkıp kaynatırlar çökelek olur. Eskiden horcu limon niyetine kullanırlarmış. Çok iş görmüş eskiden atalarımızda. Deri peyniri de bidon peyniri de yaparız. Tulumu istersen çökelekle de karıştırırsın ister norla ister horçla karıştır yap." (B-K.4)

"Bi tek yoğurt yaparız. Hayvan yok ya ondan." (B-K.5)

"Tereyağı peynir yoğurt çökelek hepsini yapardık şimdi malcılardan alırız. Bidon tulumunu evvel basardık şimdi hazır alırız." (B-K.7)

"Sütü alır yoğurt yaparız kaymak alır ondan tereyağı yaparız. Çökelek nor tulum peyniri tanıdıktan alırız. Sütümüz kesildi mi tabi onu kaynatır çökelek yaparız elbet." (B-K.8)

"Hazır alırız artık kendimiz yapmayız bi tek yoğurt yaparız öbür türleri de köylüden alırız." (B-K.9)

"Tereyağını kaymak olarak alıyoruz onu dolaba koyuyoruz sonra kendimiz yoğuruyoruz tereyağı olarak difrizlere koyuyoruz. Bittiği zaman tekrar yapıyoruz. Peyniri alıyoruz. Eşim genelde deri peynirini tercih ediyor. Arıcı olduğumuzdan yaylaya gittiğimizde ya davarcı vardır ya arıcı vardır orda onlardan alıyoruz. Yoğurdu kendimiz yapıyoruz. Özellikle şimdi oğlan kardeşim keçi besliyor mesela ben annemgil kızkardeşim hep ondan alıp tüketiyoruz. Çökelek nor hazır alıyoruz. Annem kendi yapıyor yani." (B-K.10)

Sarıkeçili yörüklerinin tereyağı yapımında kullandıkları tuluğ, tereyağı makinesi ve yoğurt Şekil 4.16.'da, tulum peyniri ve taze peynir Şekil 4.17.'de sunulmuştur.



Şekil 4. 15. Sarıkeçili yörüklerde tulukta tereyağı, tereyağı makinesi ve yoğurt



Şekil 4. 16. Sarıkeçili yörüklerinde tulum peyniri ve süzülme üzere çaput içinde taze peynir

Katılımcılara yemek yapımında ne tür ocaklar kullandıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.36.'da sunulmuştur.

Tablo 4. 36. Yemek yapımında kullanılan ocaklar

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Ateş ocağı	15	65,2	100,0	15	50	100,0
(2) Tüp gazlı ocak	5	21,7	33,3	15	50	100,0
(3) Soba	3	13,1	20,0	0	0	0,0
TOPLAM	23	100	15	30	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirlemektedir.

Tablo 4.36 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların konargöçer yaşamın gerekliliğinden kaynaklı olan ateş ocağını kullandıkları görülmüştür. Ancak son zamanlarda bazı katılımcıların tüp gazlı ocak kullanmaya başladıkları da gözlemlenmiştir. Bu bulgu Doğan % Doğan'ın (2005)son zamanlarda tüp gazlı ocak kullanımının yaygınlaştığı ifadesini desteklemektedir. Bunun yanında ısınmak için kurulan sobadan da yararlandıkları ifade edilmiştir. Boynuinceli katılımcıların ise hepsinin artık tüp gazlı ocak kullanmaya başladıkları, ancak büyük yemeklerde ve geç pişecek olan yemeklerde ateş ocağını kullandıkları tespit edilmiştir.

“Böyle ateşte. Yemek ekmek hepsi aynı yerde yapılır.” (S-K.1)

“Tencerede ateşte. Tüp yemeğini sevmeyiz biz. İş tadı olacak illaki. Kömür çayı olacak yoksa sevmeyiz biz.” (S-K.6)

“Ocakta çadırın içinde ateşte yaparız genellikle tüplü ocak da kullanırız.” (S-K.9)

“Ateşte pişiririz yani öyle pek çeşit olmaz. Burdaki ateşte herşeyi pişirirsin. Şimdi tüplü ocağımız da var elbet onu da kullanırız da genellikle ateşte pişen yemek güzel olur. Tüplü ocak artık çoktan beri kullanır olduk. Yaylaya geçtiğimizde yaylada odun yok. Önceleri direğin önüne taş korduk bir ateş kurardık çadıra. Orda ateşte pişirirdik. Şimdi kara çadırda duman kalmaz hemen dışarı çıkar.” (S-K.10)

“Ataşa pişiririz sobanın üstünde pişiririz. Bazen hafif bir yemek olursa tüplü ocakta yaparız.” (S-K.15)

“Tüp gazlı ocakta pişer. Kelleyi ateşte yaparım. Uzun süreli pişen yemeği ateşte güzel olur.” (B-K.2)

“Tüpte pişer böyle dualarda ateşte pişer daha lezzetli olur. Evde fazla yemeğimiz olursa yine ateşte yaparız. Şimdi ama tembelleştik çayı kettle daçaycıda pişirir olduk. Yaylada filan semaverde yaparız.” (B-K.6)

“Tüplü ocak kullanırız genelde. Bazen gerekirse ateş ocağını da kullanırız elbet.” (B-K.12)

“Yemekler ocakta pişer nerde pişecek. Tüplü ocak kullanır olduk. Ama ateş ocağı evvela misafirin olursa yemeğin çok olursa ateş ocağında yaparsın. Paça çorbasını ateşte pişiririz.” (B-K.13)

Katılımcılara yemek yaparken ne tür kap kacak kullandıkları sorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.37.'de sunulmuştur.

Tablo 4. 37. Yemek yapımında kullanılan kap kacaklar

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Çelik	8	42,1	53,3	14	63,6	93,3
(2) Bakır	2	10,5	13,3	0	0	0,0
(3) Krom	1	5,3	6,7	0	0	0,0
(4) Alüminyum	5	26,3	33,3	7	31,8	46,7
(5) Porselen	3	15,8	20,0	1	4,6	6,7
TOPLAM	19	100	15	22	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürün görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.37 incelendiğinde, konargöçer yaşamda alışık olduğumuz bakır kapların artık kullanılmadığı görülmüştür. Sarıkeçili katılımcıların mutfakta kullandıkları kapkacaklara bakıldığında temel olarak çelik %53,3 ve alüminyum %33,3 kullandıkları ifade edilmiştir. Bazılarının bakırı %13,3 hala yoğurt yapımı için kullandıkları belirtilmiştir. Ayrıca porselen

%20 ve krom %6,7 kapların da mutfakta kullanıldığı belirtilmiştir. Boynuinceli katılımcıların mutfakta genellikle çelik %93,3 tencereler kullandıkları, aynı zamanda alüminyum %46,7 kapların da sıklıkla kullanıldığı belirtilmiştir. Görüşmelerde eksik olarak belirtilmiş olsa da porselen kullanımının Sarıkeçili yörüklerle nazaran daha çok kullanıldığı gözlemlenmiştir.

Konargöçerler, ellerinde gereksiz hiçbir malzeme bulundurmaz, az malzemeye çok iş yaparlar. Nitekim yaşam şartları da fazla araç ve gereçlerin varlığına uygun değildir. Konuk olunan çadırlarda da görüldüğü üzere az miktarda araç gereç olduğu yönündedir. Ancak geçmişte kullanılan bakır kaplar ve tahta kaşıkların artık kullanılmadığı ve onların yerine çelik, alüminyum ve teflon tencerelerin, metal kaşık ve çatalların kullanıldığı görülmüştür. Bu bulgu, Doğan & Doğan'ın (2005)konargöçer yörüklerin eskiden kullanılan "ağaç kaşık yerine, günümüzde metal kaşık, çatal" kullanımının yaygınlaştığı, "bakır ve alüminyum tencere yerine çelik mutfak eşyaları" tercih ettikleriifadesini destekler niteliktedir. Bazılarının birkaç kap bakırı hala yoğurt yapımı için kullandıkları belirtilmiştir. Boynuinceli katılımcıların mutfakta genellikle çelik, teflon tencereler kullandıkları, aynı zamanda alüminyum kapların da sıklıkla kullanıldığı belirtilmiştir.

Eskiden tereyağı yapımında kullanılan yayık tuluğu ve bişşek'in yerini tereyağı makinesinin aldığı da görülmüştür. Tuluğun sadece bir ailede var olduğu gözlemlenmiştir. Taş değirmeni, kahve öğütmek için kullanılan el değirmeni, süt ürünleri ve etin muhafaza edilmek üzere konulan küplerin, dibek vb. birçok malzemenin artık kullanılmadığı görülmüştür. Ayrıca peynir basmak için kullanılan deri tuluğun eskilerde su içmek için de kullanıldığı ancak günümüzde artık sadece peynir basımı için kullanıldığı belirtilmiştir. Bu malzemelerin kullanılmamasının sebebi de bazı ürünlerde hazır alıma geçmiş olmalarından kaynaklandığı belirtilmiştir. Mutfakta kullanılmak üzere yeni birkaç araç gerecin de hayatlarında yer edinmeye başladığı görülmektedir. Saha çalışmalarında konuk olunan bazı çadırlarda ikram edilen kahvenin fincanla sunulması, bazı çadırlarda buzdolabı kullanılması gibi. Konargöçer yaşam devam ediyor olsa da kullanılan mutfak eşyalarında değişikliklerin yaşanıyor olması kültürel anlamda da değişimin yaşanmasına sebep olmaktadır.

Mutfakta kullanılan malzemelerde değişimler yaşanıyor olsa da geçmişe nazaran biraz daha artmış olan araç ve gereçler, yine de yerleşik yaşama nazaran oldukça azdır. Çünkü bir malzemenin birçok kullanımı mevcuttur. Örneğin ekmek pişirmede kullanılan sac, aynı zamanda fırın görevinde de kullanılabilir. Hamur yoğurulan leğen, sobada tepsi olarak da kullanılabilir. Soba, hem ısınmak için hem de yeri geldiğinde yemek pişirmek için kullanılabilir. Ev ahalisinin günlük kullandıkları tabak, kaşık gibi malzemeler misafir gelince de kullanılır.

Yerleşik düzende yukarıda bahsi geçen araç ve gereçlerin çoğunun kullanılmadığı görülmüştür. Şehirde yaşayan diğer toplulukların mutfağında var olan hemen hemen tüm araç

gereçlerin yerleşik Boynuincelilerde de kullanılmaktadır. Mutfakta birçok araç gereç var olsa da işlevler tekdüzedir. Yerleşik olanın hamur yoğurma leğeni ayrı fırın tepsisi ayrıdır ki fırınlar, buzdolapları, mutfak robotları, misafir için ayrı yemek takımları, çatal bıçak takımları vb. birçok çeşitli araç gereç kullanılmaktadır. Bu bağlamda değişen hayat tarzının her anlamda değişikliğe neden olduğunu göstermektedir. Şekil 4.18’de de görüldüğü üzere Sarıkeçili yörüklerin mutfaklarında buzdolabı ve tüp gazlı ocaklarının kullanıldığı görülmektedir. Aynı zamanda çamaşır makinesinin de kullanılmaya başladı gözlemlenmiştir.



Şekil 4. 17. Sarıkeçili yörük mutfağı ve kullanılan ekipmanlar

“Eskiden bakır kaplar ama artık çelik, alüminyum ve bakır tencere kullanılır. Eskiden hep tahta kaşık kullanılırdı şimdilerde çatal ve çelik kaşıklar geldi. Ha şu da var. Birçok şeyi de yöreye ben adet ettim. Bu evi ilk ben yaptım. Eskiden kış kar kıyamet çadırda kalırdık. Bir rüzgâr eser bir tarafı yıkılır. Yağmur yağar içine su alır... İlk konteyneri da biraderle biz koyduk bakalım.” (S-K.2)

“Tencere tava bunları kullanırız. Çelik de olur bakır çok kalmadı artık.” (S-K.4)

“Tahta kaşık devri bitti. Evvelde hep tahta kaşıktı benim devrimde. Çatal zaten daha dün girdi sofraya. Daha şimdilerde iki çaydan kullanırız. Şimdiye dek tek çaydanlıkta çay yapardık. Yedekte su olmazdı yeni geldi yani... Evvelde yoksullukta bu çayı demlerdik. Süzerdik kuruturduk yine ondan çay yapardık. Şimdi bu çay eskimiş ya dök yenisini yap derler.” (S-K.9)

“Aha burdaki kaplar kullanılır. Siz ne kullanırsanız biz de onu kullanırız. Bakır olanlar çok kalmadı gayri hem pahalı da oluyorlar... Hep kalaylanan bakır kaplar vardı mesela. Tabağından tenceresine bakır kap olurdu eskiden. Ama bu son günlerde artık alüminyum tencereler işte krom çelik tencere bunlar kullanılıyor. Bakır olan da hala evinde yoğurt yapımında kullanır bakır tencereyi. Onda daha çok yanıyor yoğurt biliyon muo da o amaçla kullanılır...” (S-K.10)

“Bakır kalmadı ya belki bi yerlerde bi tene iki tene ya çıkar ya çıkmaz. Onlar bitti. Hep çelik kullanırız. Amma evvelki bakır yemeğin tadı yok. Hep bizi kandırdılar bu eyi dediler bunun demir vitamini yok ama bakırın vardı.” (B-K.1)

“Çelik tencere kullanırız. Bulaşık makinesi kullanıyoruz.” (B-K.2)

“İşte ne olacak tencere tava kullanırız. Çelik kullanırız artık. Alüminyum da kullanırız. Porselen tabak da kullanırız.” (B-K.12)

Katılımcılara yemek yapımı için gerekli olan malzemeleri nerelerden tedarik ettiklerisorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.38.’de sunulmuştur.

Tablo 4. 38. Yemekler için malzemelerin tedarik edildiği yerler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Pazardan	10	40	66,7	14	27,4	93,3
(2) Kendi üretimimiz	10	40	66,7	9	17,7	60,0
(3) Doğadan	3	12	20,0	9	17,7	60,0
(4) Köylüden	0	0	0,0	9	17,7	60,0
(5) Marketten	0	0	0,0	7	13,7	46,7
(6) Toptancıdan	0	0	0,0	3	5,8	20,0
(7) Takas usulü	2	8	13,3	0	0	0,0
TOPLAM	25	100	15	51	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.38 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların yemekler için gerekli olan malzemeleri hem kendi üretimlerinden %66,7 hem de pazardan %66,7 aldıkları belirtilmiştir. Ayrıca doğadan %20 ve takas usulü de %13,3 bazı ürünlerin temin edildiği ifade edilmiştir. Konargöçer yaşamda eskilere bakıldığında kendi üretimleri dışındaki ürünleri takas usulü ile temin ettikleri bilinmekteydi. Oysa ulaşım imkânlarının kolaylaşmış olması sebebiyle genel olarak takas usulünün artık kalkmış olduğu belirtilmiştir. Boynuinceli katılımcıların ise hemen hemen hepsinin gerekli ürünler pazardan %93,3, doğadan %60, köylüden %60, marketten %46,7 veya toptancıdan %20 temin ettikleri belirtilmiştir. Sebze ve meyve ürünlerinin kendilerinin bahçelerinden ettikleri %60 ifade edilmiştir.

Sarıkeçili katılımcıların yemek yapımı için gerekli malzemelerin bazılarını kendileri üretiliyor olsa da pazardan da çok fazla ürün aldıkları görülmüştür. Dışarıdan çok fazla malzeme alınmasının sebebi, mutfığa yeni yeni yemek çeşitlerinin girmesiyle de alakalı olduğu düşünülmektedir. Çok eski dönemlerde var olan takas usulünün günümüz itibarı ile neredeyse kalktığı da görülmüştür. Bu bağlamda Yalçın’ın (2013) konargöçerler için köylü kesimle olan iletişimlerinin gelişmesi ve ulaşım imkânlarının daha rahat olması gibi ifadeleri desteklenmektedir. Boynuinceli katılımcıların ise tüm malzemelerini dışarıdan aldıkları, sadece bahçelerinde kendi ettikleri sebzeleri dışarıdan almadıklarını belirtmişlerdir.

“Süt ve hayvansal ürünler hariç diğer ürünler köy pazarlarından da alınır. Fabrikasyon salça kullanmayız. Belirli pazarlarda özellikle kaynatılmış salça alırız... Biz bilmediğimiz şeyi yemeyiz... Eskiden bulgur karşılığı kıl değişirdi. Meyve sebze peynir yoğurtla değişirdi. Özellikle çiftçiler kıla ihtiyacı olduğu için çuval yapacaklar ya kıla takas isterlerdi. Ayrıca samanı

bağlamak için kıla ihtiyacı vardı. Dikmek için kıla ihtiyacı vardı. Kıl çok değerliydi. Şimdide takas yok... Tereyağı, et, peynir hayvansal ürünler yani bunları biz üretiriz. Keçiden başka süt ürünü yiyen yok denecek kadar azdır.” (S-K.1)

“...Benim çocukluğum zamanından değirmende öğütürlerdi unu. Şimdi gibi un fabrikaları falan yoktu. İşte milletin elinde buğday olurdu. Genelde biz parayla alırdık da takas olarak alan da vardı. Adamın hayvan ihtiyacı vardır. Bana hayvan ver sana şu kadar buğday yapayım derdi. Bunlar karşılıklı şeyler bunlar olurdu yani. O karşı tarafın isteğine kalmış bir şey. Ya da adam alacak parası yoktur. Ben sana keçi vereyim bana şu kadar şunu yap der. Köylüğünün de adağı vardır ya da kurban vardır. Yani ihtiyacı karşılığı takas da olurdu parayla da alınırdı. Eskiden bu köyde değirmen vardı. Motorlu değirmen. Büyükeceli’de su değirmeni vardı... Bu değirmenlerin hepsinde buğday öğütülürdü... Bu 80li yılların aşağı yukarı ortalarına kadar belki sonuna kadar bu usul vardı burda. Ama ondan sonra her şey fabrikasyon oldu. Fabrikalar açıldı...” (S-K.2)

“Biz köylüye peynir getiririz onlar da bize salça basarlar. Biz onlardan para almayız onlar bşzden almaz. Biz onlara yoğurt, tereyağı, peynir getiririz. Onlar bize zeytinyağı salça zeytin. Bildiğimiz kişilerden yani bilmediğimiz kişilerden asl almayız. Yoğurdu böyle iyiyece yakın olacak ki onlara veririz ancak. Ufak tefek tanıdıklarımıza da vermeyiz. Sebze işi şöyle olur. Pazardan bulamazsın mesela bir bahçeye varırsın dersin işte paraysa para yok adam genelde peynir derler yani öyle alırız. Kış sezonu sebze fazla tüketmeyiz. İlaçlı olduğu için. Yazın konya bölgesinde alırız.” (S-K.4)

“...Mantar olur kekik olur bunları dağdan toplarız. Eskiden işte tavşan keklik avlardı... Pazardan çarşıdan alır gelirler her şeyi. Takas yapmayız artık... Sütten gayri eksikimizi köyde bakkaldan marketten alırız.” (S-K.6)

“Kendimiz fasulle domates ekeriz. Patlıcan soğan ekim onlara para vermiyom onlar olmadığı zaman para veriyom. Pazar kurulu köye pazardan istediğini alıyon geliyon. Çarşıdan da istediğin kıyafeti alıyon.” (B-K.2)

“Toptancıdan alırız marketlerden alırız. Pazarlardan alırız. Kuru fasulye ekeriz mesela salçamızı kırmızı fasulye barbunyamızı kendimiz yapar difrize koyarız. Yeşl fasulyeyi de patlıcanı da. “Patlıcanı kızartır da korsun karnıyarık yapar da korsun difrize. Bizim burda yok yok bereketli.” (B-K.6)

“Marketten de alırız pazardan da kendi ektiklerimiz de var öyle yani yörüklerden aldıklarımız var süt ürünlerinden tarla topladığımız otlar var. Kuru yiyecekler büyük marketlerden toptancılardan alınır. İşte sebzelerin kendin de varsa kullanırsın komşunda varsa kullanırsın olmazsa pazardan alırsın. Süt ürünleri de tanıdıklardan alırız.” (B-K.8)

“Süt ürünlerini akrabalarından, sebze meyve türlerini hem kendi bahçemizden hep de komşulardan tedarik ediyoruz. Bahçemizde her meyveden var avokadoya kadar. Bu yıl

muşmula da diktik. Yeşil soğanına varana dek. Ne yoksa mesela muz karpuz kavun olmayanları pazardan aalıyoruz marketten alıyoruz.” (B-K.10)

Katılımcılara ekmekleri nerelerde pişirdiklerisorulmuş olup, elde edilen bulgular Tablo 4.39.'da sunulmuştur.

Tablo 4. 39. Ekmeklerin pişirildiği yerler

Kullanılan İfadeler	Sarıkeçililer			Boynuinceliler		
	Σ	%Ürün*	%Kişi**	Σ	%Ürün*	%Kişi**
(1) Fırından satın alınır	0	0	0,0	14	56	93,3
(2) Sacda	15	88,2	100,0	11	44	73,3
(3) Sobada	2	11,8	13,3	0	0	0,0
TOPLAM	17	100	15	25	100	15

*:%ürün, ifade edilen toplam ürün içindeki yüzde oranı ifade etmektedir.

**:%kişi, her bir ürünü görüşülen kişilerin ifade etme sıklığını gösteren yüzde oranı belirmektedir.

Tablo 4.39 incelendiğinde, Sarıkeçili katılımcıların ekmeği sacda %100 ve nadiren de olsa sobada %13,3 pişirdikleri tespit edilmiştir. Boynuinceli katılımcılara baktığımızda, çoğunluğun artık ekmeği fırından %93,3 aldığı, bunun yanında evde sacda da%73,3 ekmek yaptıkları görülmüştür.

Sarıkeçili katılımcıların ekmeklerini genellikle sacda yaptıkları, çok nadiren de odun sobasında yaptıkları belirtilmiştir. Bu bağlamda Tuztaş'ın (2005) konargöçerler için sacda pişirilen yufka ve bazlama ekmeğini kullandıklarını söylediği ifadenin desteklendiği görülmüştür. Aynı zamanda gözlemlerimiz sonucu çok az da olsa endüstriyel üretilen ekmeğin de kullanılabildiği görülmüştür. Bu davranışın kültürel olguya zarar verebileceği düşünülmektedir. Nitekim yerleşik düzene geçmiş olan Boynuinceli'lerin sofralarında çoğunlukla endüstriyel üretilen ekmeğin yenildiği görülmüştür. Yufka, bazlama veya sıkma hayatlarından çıkmamış olsa da yüksek oranda endüstriyel üretilen ekmeğin tüketiliyor olması bu kültürel olgunun değişmiş olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda,Yılmaz'ın (2012) bahsettiği gibi endüstriyel üretilen ekmeğin yerleşik yörüklerde tüketilir ifadesi desteklenmektedir. Yerleşik yaşamın alışık olduğumuz hazır tüketim alışkanlığının, Boynuinceli yörüklerin yaşamlarında yer edinmiş olduğu açık bir şekilde görülmektedir.

“Sacda pişer ekmekler.” (S-K.3)

“Ateşte pişer...” (S-K.4)

“...Sobada yaparız. Kışın oldu mu fırın niyetine yaparız...” (S-K.7)

“Evin kadınları yaparlar ekmeği. Hamuru yoğurursun mayalarsın ekmeği sacın üstünde yaparsın...” (S-K.10)

“Ekmeği kendimiz de yaparız. Fırından da alırız. Kendimiz sacda yaparız. Bazlama yufka ekmek yaparız.” (B-K.1)

“Hazır alırız kendimiz yufka bazlama yaparız sacda pişiririz.” (B-K.6)

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Konargöçer Sarıkeçili ile yerleşik Boynuinceli yörüklerin mutfak kültürlerinin araştırıldığı bu tez çalışmasının, Mersin'in Gülnar ilçesine bağlı Büyükeceli mahallesi, Silifke ilçesine bağlı Yeşilovacık, Akdere, Işıklı mahalleleri ve Erdemli ilçesine bağlı Kızkalesi ve Ayaş mahallelerinde yıllardan beri kışlak zamanlarını kara çadırlarda geçirerek yaşayan konargöçer Sarıkeçili yörükleri ve Mersin'in Arpaçbahşiş Kasabası'nda uzun süredir yaşam süren yerleşik Boynuinceli yörüklerle yapılan alan araştırması ve bu araştırma sonucu elde edilen bulgular, betimsel analiz yöntemi ile ortaya konulmuştur.

Yörük mutfak kültürü, kendi üreten ve kendi tüketen yapısıyla öne çıkar. Bu durumda, kendilerine özgü ürettikleri ürünlerle kültürel bir olgu oluşturmuşlardır. Bu olgunun oluşması, sadece ürünlerle sınırlı kalmamış, yaşam tarzlarının hızlı olması da etkili olmuştur. Nitekim yemeklerin çoğunun, malzemelerinin belirli ürünler olduğu, basit pişirim yöntemleriyle şekillendiği görülmüştür. Burada dikkat edilmesi gereken noktalardan biri de konargöçerlerin üretim yapmama gibi bir lükslerinin olmamasıdır. Yaşam tarzları gereği yerleşim alanlarına uzak olmaları ve ekonomilerinin hayvancılığa dayanıyor olması, bu zorunluluğu beraberinde getirmiştir. Bu şekilde de kültürel bir oluşum gerçekleşmiştir. Görüşmeler neticesinde yemeğin sadece karın doyurmak için yapıldığı belirtilmiştir. Tabi bu ifade, günlük yemekler için kullanılmıştır. Nitekim tören yemeklerinde yapımı biraz zaman alan ve artık klasikleşmiş, törenlere özel yemeklerin yapıldığı da belirtilmiştir. Törenlerde yapılan yemeklerin ayrı olmasının, bir törene dönüştürülmesinin, aslında yemek yemenin sadece karın doyurmak olmadığını, daha çok kültürel bir olgu olduğunun göstergesidir.

Katılımcıların sofrada adabına dair bulgulara, her iki grupta da yemeği genel olarak evin annesinin yaptığı görülmüştür. Yine her iki grupta da genel olarak 3 öğün tüketim olduğu ancak yerleşiklerde bu sabitken, konargöçerlerde günün yoğunluğuna göre değişebildiği de görülmüştür. Sofraya oturma düzeninde, konargöçer grubun kadın, erkek, çocuk herkesin beraber yemek yediği, bazı toplu yemeklerde ise kadın, erkek ve çocuklara ayrı sorfa kurulduğu ifade edilmiştir. Yerleşik grupta yine günlük yaşamda hep beraber yemeklerin yendiği ancak toplu yemeklerde kadın ve erkekler olarak ayrı sofrada kurulduğu tespit edilmiştir. Hem konargöçer grupta hem de yerleşik grupta tüm yemeklerin aynı anda sofraya getirilme alışkanlığının devam ettiği gözlemlenmiştir. Bu bağlamda iki grup arasında bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Konargöçer grupta yemekler yer sofrasında yenilmektedir. Ancak yerleşik grupta hem yer sofrası hem de masa kullanıldığı tespit edilmiştir.

Katılımcıların öğünlerde tükettikleri yiyecek ve içeceklerle ilgili bulgularında, kahvaltıda her iki grupta da ürün çeşitliliğinin olduğu tespit edilmiştir. Yerleşik grupta çeşitliliğin artmış olmasının ötesinde avokado salatası, brokoli salatası, kakaolu fındık kreması gibi yörük mutfagına tamamen uzak olan ürünlerin de tüketilir hale geldiği görülmüştür Katılımcıların hem

öğlen yemeğinde hem de akşam yemeğinde tükettikleri yiyecekler incelendiğinde, her iki grup arasında farklılıkların olduğu görülmüştür. Yemek çeşitliliği bağlamında Sarıkeçili'lere nazaran Boynuinceli'lerde daha fazla çeşit olduğu tespit edilmiştir. Konargöçerlerdeki değişimin köylü kesime yakın olmaları, internet kullanmaya başlamaları ve televizyondan etkilenmelerinden kaynaklı olduğu görülmektedir. Ayrıca literatürde bahsi geçen hoşmerin, toğga aş (toyga), paskulak kavurması (ardıç mantarından yapılır), taş soğanı yemeği, toklubaşı boranisi, domates çivesi, şebit, bezdirme ve hibes gibi yemeklerin katılımcılar tarafından yapılmadığı tespit edilmiştir. Bu noktada mutfak kültürü bağlamında değişimler yaşamış oldukları görülmektedir. Atıştırmalık olarak sunulan yiyeceklerde de yine yerleşik grupta daha fazla çeşidin olduğu görülmüştür. Aynı zamanda konargöçer grubun da pasta çeşitleri ve hazır gıda gibi ürünleri tüketiyor oldukları tespit edilmiştir. Her iki grupta da salatanın tüketildiği görülse de yerleşik grubun çeşit olarak yine önde olduğu görülmüştür. Konargöçer Sarıkeçili'lerin pekmezi çok fazla kullandıkları ama yeni yeni öğrenilmiş tatlıların da mutfaklarına girmiş olduğu tespit edilmiştir. Konargöçerlerin en fazla tükettikleri tatlı çeşidi olan pekmezli tatlıların, yerleşik Boynuinceli'ler tarafından en az tüketiliyor olması, yaşam şeklinin değişmesi, imkânların artması ve yeni tatların eski tatların yerini alması gibi sebeplere bağlanabilir.

Katılımcıların mevsimsel tükettikleri yiyecek ve içeceklere dair bulgulara, her iki grubun da yazın en çok sebze yemeği tükettikleri görülmüştür. Bu durum yerleşikler için normal karşılanırken, konargöçerler için şaşırtıcı olmuştur. Kış hazırlığında, konargöçer grubun tulum peyniri, tereyağı ve yoğurt yaptıkları görülürken bu hazırlığın yerleşik grup tarafından yapılmadığı tespit edilmiştir. Aynı zamanda konargöçer ve yerleşiklerde kış için farklı hazırlıkların da yapıldığı tespit edilmiştir. Konargöçer grubun kış için hazırladıkları ürünleri genel olarak soğuk hava depolarına verirlerken, yerleşik grubun derin dondurucuda muhafaza ettikleri görülmüştür. Aynı zamanda konargöçer birkaç ailenin, çadırında buzdolabı kullandıkları tespit edilmiştir. Elektrik kullanmaya başlamalarından dolayı bu tür imkânları değerlendirdikleri görülmüştür.

Katılımcıların özel gün, özel durum ve törenlerde tükettikleri yiyecek ve içeceklere dair bulgulara, konargöçer grubun bayramda baklava, kadayıf, gazlı içecek gibi ürünleri tüketmeye başladıkları görülmüştür. Yerleşik grupta ise bayrama özel yapılan bir yemeğin olmadığı, imkânlar dâhilinde çeşitli yemeklerin yapıldığı ifade edilmiştir. Düğünlerde her iki grubun da artık düğün salonlarında yaptıkları görülmüştür. Yine konargöçer grubun törenlerde bahsi geçen yöresel yemeklerinin yapıldığı görülürken, yerleşiklerin eve uzaktan gelecek olan misafirleri doyurmak adına, imkânlar dâhilinde birkaç çeşit yemek yaptıkları tespit edilmiştir. Bu bağlamda konargöçerlerde tören yemekleri sabit iken, yerleşiklerde değişebildiği görülmüştür. Düğün ve nişanda literatürde var olan bazı uygulama ve yemeklerin artık yapılmadığı ve düğünde olduğu gibi nişanların da düğün salonlarında yapıp tatlı ikram edildiği

bulgulanmıştır. Her iki grupta da sünnet, kandil ve Hıdırellez günü özel bir yemeğin yapılmadığı tespit edilmiştir. Her iki grupta da çocuğun dişi çıktığında diş köllemesi (börtmesi) yaptıkları görülmüş olup, bu bağlamda da bir değişimin yaşanmadığı tespit edilmiştir. Konargöçer grubun asker uğurlama ve karşılamada kurban kesip yöresel yemeklerden yaptıkları görülürken, yerleşiklerde sadece uğurlama için tören yapıldığı ve çeşitli yemeklerin ikram edildiği tespit edilmiştir. Ancak konargöçerlerde etli ekmek ve lahmacunun da törenlerde yapılmaya başladığı görülmüştür. Bu değişimin mutfak kültürünün dış etkenlerden etkilenmiş olduğunu göstermektedir. Konargöçer yaşamda cenazenin ilk günlerinde yemek yapılmadığı, ölünün 7'sinde, 40'ında ve 52'sinde Kur'an okutulup yine tören yemeklerinden (kavurma, yahni, pirinç pilavı veya dövme) yaptıkları görülmüştür. Yerleşik grupta ise cenazenin ilk gününde yemeklerin yapılmaya başlandığı ve her gün mümkün olduğunca farklı yemekler (mantı, topalak, kuru fasulye, pirinç pilavı veya dövme, sarma vb.) yapılmaya çalışıldığı görülmüştür. Yerleşik katılımcıların törenlerde kavurma yapmamamalarının sebebinin de kalabalığın çok olmasından dolayı olduğu vurgulanmıştır. Çadır dikimi, yeni bir yuva, yeni bir ev olması bakımından konargöçer yaşama ait olan ve oldukça önem verilen törenlerden biridir. Yine çadır dikiminde de diğer törenlerde olduğu gibi Kur'an okutulduğu ve tören yemeklerinin yapıldığı tespit edilmiştir.

Katılımcıların halk hekimliği kapsamında tükettikleri yiyecek ve içeceklere dair bulgulara, her iki grupta da çocuğu olmayan kadına özel bir yemek yapılmadığı görülmüştür. Lohusa kadının ağrısının dinmesi için, konargöçerler tarafından kaynarca ve acıyavşan çayı yapıldığı ya da doktorun verdiği ilaçların kullanıldığı, sütünün artması için de kavurga yedirildiği tespit edilmiştir. Yerleşik grupta da aynı durumun var olduğu görülmüş olup, belirgin bir fark tespit edilememiştir. Herhangi bir hastalık durumunda da her iki grubun ilk etapta doktora gittikleri, evde tedaviye destek amacıyla çorba, bitki çayları vb. yiyecekler yaptıkları tespit edilmiştir.

Katılımcıların yiyeceklerin hazırlanmasında gerekli olan hammadde, ürün, alet ve ekipmanlara dair bulgularında, konargöçer yaşamda sebzenin kullanılmaya başladığı ve hatta her mevsim tüketiminin var olduğu tespit edilmiştir. Ancak yerleşiklerde daha fazla çeşitte sebze yemeklerinin yapıldığı görülmüştür. Boynuinceli yörüklerin tarımla uğraşmaya başlaması, sebze yemeklerinin sofradaki yerini genişletmiştir. Komposto, reçel, avokado salatası, brokoli salatası gibi yemekler, yerleşik düzene geçen yörüklerin sofralarındaki birkaç örnektir. Konargöçerlerin meyveleri genellikle olduğu gibi tükettikleri görülmüştür. Ancak son zamanlarda başkalarından öğrenerek reçel ve turşu yapmaya başladıkları da tespit edilmiştir. Yerleşiklerin ise meyveden her türlü yararlandıkları, marmelattan meyve suyuna varana dek çeşitli şekillerde tüketmeye başladıkları görülmüştür. Konargöçerlerin imkânlarının ve zamanlarının kısıtlı olmasında ve şimdilerde çok olmasa da geçmiş zamanlardaki maddi

imkansızlıklardan dolayı ekmekten pratik ve az malzemeye çeşitli yemekler yaptıkları görülmüştür. Ancak yerleşik gruba bakıldığında, bu çeşitliliğin azaldığı tespit edilmiştir. Ayrıca konargöçerler ekmeklerini kendileri yapıyorken, yerleşiklerin daha çok dışarıdan almaları, üretici konumdan tüketici konuma geçtiklerini göstermektedir. Konargöçer yaşamın daha çok yaylalarda ve dağlarda geçtiği bilinerek yabani otlar, mantarlar ve yabani meyvelerin tüketiminin çok olduğu düşünülse de bu tüketimin az olduğu görülmüştür. Ayrıca bitki çaylarının yerini siyah çayın aldığı da belirtilmiştir. Yerleşik grupta yabani otların daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir. Konargöçerlerin gerek ekonomik kaynakları olması gerekse de muhafaza edememelerinden dolayı eti çok fazla tüketmedikleri, ancak törenlerde etsiz yemek yapılmadığı tespit edilmiştir. Yerleşiklerin ise eti genellikle dışarıdan aldıkları ve konargöçerlere nazaran çok daha çeşitli et yemekleri yaptıkları görülmüştür. Av hayvanlarının avlanma yasağından dolayı eskisi kadar avlanmadığı konargöçerler tarafından belirtilmiştir. Nadiren avlanan hayvanlardan da çeşitli yemeklerin yapıldığı tespit edilmiştir. Yerleşiklerde ise yayla hayatının sona ermesinden dolayı av hayvanlarını tüketemedikleri tespit edilmiştir. Konargöçer katılımcıların hepsinin yoğurt, tereyağı, ayran, peynir, nor ve keş yaptıkları belirtilmiştir. En önemli ekonomik gelirlerini oluşturan süt ve süt ürünleri, bu yaşamın üretici konumunu korumaktadır. Tabi eskilerde yapıldığı ifade edilen tort gibi bazı ürünlerin artık yapılmadığı da görülmektedir. Yerleşiklerde ise süt ürünlerinin dışarıdan alındığı tespit edilmiştir. Konargöçerlerin ateş ocağının yanında tüp gazlı ocakları da kullanmaya başladıkları, yerleşiklerin ise yaşam şartlarından dolayı genellikle tüp gazlı ocaklarda yemeklerini pişirdikleri görülmüştür. Her iki grubun da bakır kaplar yerine alüminyum, krom, çelik, teflon ve porselen kap kullanmaya başladıkları tespit edilmiştir. Bakır kapların hem pahalı olması hem de her yıl kalaylanması gerektiği için artık kullanılmadığı ifade edilmiştir. Yemek yapımı için gerekli olan malzemelerin ise konargöçerlerde kendi üretimlerinden ziyade pazardan, köylüden veya marketten temin edildiği ve takas usulünün neredeyse kalktığı görülmüştür. Yerleşik katılımcıların ise bahçelerinde ettikleri ürünler dışında tüm ürünlerini dışarıdan aldıkları tespit edilmiştir. Ekmeklerin de yine konargöçerlerde hala sacda yapıldığı, bazen odun sobasında da pişirildiği görülürken, yerleşiklerde ekmeklerin bazen sacda yapıldığı ancak genellikle dışarıdan alındığı tespit edilmiştir.

Görüşme yapılan çoğu yörük çadırının önünde, yörük göçünü gerçekleştirmek için kamyon veya pikap gibi büyük araçlarının olduğu gözlemlenmiştir. Görüşmeler neticesinde, develerle olan göçlerin artık yapılmadığı, çok az bir kısmın bu kültürü sürdürdüğü belirtilmiştir. Bazı ailelerin yaylada konaklamak için toprak sahibi olduğu, kiminin hala köylülerle anlaşma yaparak kendilerine yer belirlemeye çalıştıkları belirtilmiştir. Bunun için ailenin reisi olarak ifade edilen baba, göçten önce hem yolların durumunu görmek hem konaklayacakları yeri tespit etmek hem de anlaşılması gereken köy muhtarlarıyla görüşebilmek için yaylaya gittiği

görülmüştür. Yayla göçüne başlamadan önce hayvanlarının gerekli aşılarının da yapılması gerektiği, bunun belgelerinin gerekli mercilere verilmesi gerektiği ve onay alındıktan sonra yaylaya göçebildikleri ifade edilmiştir. Bu da modern veterinerliğin gelmiş olduğunu göstermektedir. Bu noktada sorun yaşadıklarını belirten Halil İbrahim YAGAL (S-K.2), hayvanlar için gerekli kontrollerin Adana'daki veterinerler tarafından yapıldığı ve sonucun gelmesinin de hayli zaman aldığını belirtmiştir. Ayrıca Sarıkeçili'ler Dernek Başkanı Halil İbrahim YAGAL (S-K.2), yıllardır toplu imzalar ile hayvancılık yapabilecekleri bir yerleşke almak için çabaladıklarını ancak hala sonuç alamadıklarını ifade etmiştir. Bu başvuruların konargöçerler lehine sonuçlanması durumunda, kıl çadırlarda yaşamaya devam etmeyeceklerini ancak hayvancılığı da bırakmayacaklarını belirtmiştir. İlaveten gidilen her yörüğün kara çadırının yanında manar (tahta barakanın brandayla çevrilmiş hali, bir tür çadır)veya bazılarında da prefabrik evler de olduğu görülmüştür. Görüşmeler sırasında manarı yörük hayatına kendisinin getirdiğini belirten Halil İbrahim YAGAL, eski zorlu yaşamın yavaş yavaş geride kaldığını belirtmiştir.

Genel anlamda bakıldığında, eskiye göre konargöçer yaşamın giderek azaldığı görülmektedir. Nitekim kısa bir süre sonra da yok olacağı düşünülmektedir. Konargöçerlerin mutfak kültürleri zamanla bazı değişimler yaşamıştır. Yaşam şekli devam ederken bile değişimlerin yaşanabiliyor olması, bu mutfak kültürünün büyük bir tehdit altında olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda bu mutfak kültürünün kayıt altına alınıp, gelecek nesillere aktarılabilmesi önem teşkil etmektedir.

Mevcut çalışma, görüşülen katılımcılarla sınırlıdır. Konargöçerlere ulaşımın güç olması ve bizim de imkânlarımızın kısıtlı olmasından dolayı, belli bölgelerde sadece 15'er katılımcı ile görüşme yapılabilmiştir. Böyle bir çalışmanın, 4 mevsime yayılacak şekilde çalışma alanının genişletilmesi veya başka kişilerle görüşülmesi önerilmektedir. Nitekim yerleşik yörüklerin mutfaklarında var olduğu bilinen çoğu sebze yemeğinin ifade edilmediği gözlemlenmiştir. Başka araştırma sorularında da buna benzer durumların yaşandığı gözlemlenmiştir. Katılımcıların bahsetmemesi, bu yemeklerin var olmadığı anlamına gelmemektedir. Bu yüzden daha fazla ve başka kişilerle, farklı zamanlarda ve sürelerde görüşme yapıldığında, çalışmamızda elde edilen bulgulardan farklı bulguların da elde edilebileceği düşünülmektedir. Ayrıca yapılacak olan çalışmalarda da özellikle tarifler üzerinde durulup, kaybolmaya ramak kalan bu mutfak kültüründeki yemeklerin reçetelendirilmesi de önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- [1].Ak, M. (2012). *19. Yüzyılda teke yöresi yörüklerinin sosyo-ekonomik durumu*. Yayımlanmamış doktora tezi, Anadolu Üniversitesi, Antalya.
- [2].Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52.
- [3].Akkuş, O., & Güneş, G. (2016). Mersin-Aydıncık ilçesi ve çevresinin kültür turizmi potansiyeli açısından değerlendirilmesi. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16, 73-98.
- [4].Aksoy, H. (2012). *Göçebelikten yerleşikliğe geçiş sürecinde sosyo-kültürel bağlamda sarıkeçili yörükleri*.Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- [5].Alabacak, C. H. (2018). *Türk mutfak kültürü'ndeki geleneksel yemeklerin bilinirliği: Ankara ili örneği*.Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi,Ankara.
- [6]. Alptekin, M. (2018). Yörüklerde bir azık türü: Çörek. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 16, 381-392.
- [7]. Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2007). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya yayıncılık.
- [8]. Alyakut, Ö., & Üzümcü, P. T. (2017). Gastronomi turizmi bağlamında Kandıra beslenme kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri Goncaaydın Köyü örneği. *IV. Uluslararası Çoban Mustafa Paşa Kocaeli Tarihi ve Kültürü Sempozyumu*, 24-26.
- [9]. Aras, A. N. (2018). Metro Gastro Türkiye'nin Yemek Kültürü Dergisi. 11 Ekim 2019 tarihinde <file:///C:/Users/Lenovo/Desktop/y%C3%B6r%C3%BCk-tez/metro-gastro-metro-gastro-91%202018%20silifke.pdf>adresinden alınmıştır.
- [10]. Arlı, M., & Işık, N. (1994). Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri. 5 Temmuz 2019 tarihinde <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=234&link=http://www.turkishcuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/grains-and-breads-234.html> adresinden alınmıştır.
- [11]. Arslan, S. (2008). *Balkan savaşları sonrası Rumeli'den Türk göçleri ve Osmanlı Devleti'nde İ-iskanları*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi,Trakya Üniversitesi, Edirne.
- [12]. Arman, A. (2011). *Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği*.Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Düzce Üniversitesi, Düzce.
- [13]. Armağan, M. D. (2010). Çağlar, T. A. (Ed.). (Der.).*Toroslarda Yörükler: Erdemli ve Silifke çevresi içinde (17-22)*. Mersin: Kargıpınarı Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları.
- [14]. Armağan, M. (2018). *Göçebe topluluklarda iskan ve terk stratejisinin etnoarkeolojik açıdan incelenmesi: Sarıkeçililer Örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Trakya Üniversitesi, Edirne.
- [15]. Artun, E., (1996), *Çukurova yörüklerinin gelenek ve görenekleri*. I. Akdeniz Yöresi Türk Toplulukları Sosyo-Kültürel Yapısı (YÖRÜKLER) Sempozyumu. 25-26 Nisan 1994, Antalya. Kültür Bakanlığı: 1821, Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları:232, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi: 49, 25-62, Ankara.
- [16]. Avcı, M., & Boz, K. (2017). Mersin-Gülnar ormanlarında yangın sorunu, yangınların dağılımı ve büyük yangınların değerlendirilmesi. *Turkish Journal Of Forestry*, 2, 160-170.

- [17]. Atlıhan, Ş. (2017). *Geleneksel kolan dokumacılığı*. Yörük Yaşamı Kültürü Ve Geleneksel Türk Sanatları Sempozyumu Bildiri Kitabı, Antalya.
- [18]. Atış, D. (2017). *Yörüklerde Heybe Dokumaları*. Yörük Yaşamı Kültürü ve Geleneksel Türk Sanatları Sempozyumu Bildiri Kitabı, Antalya.
- [19]. Aydın, S., & Yağcı, M. (2013). Sarıkeçililerin 'Eşkıyalığı' ve Konya delibaş isyanı üzerine değinmeler. *Kebikeç*, 35, 59-112.
- [20]. Aydos, S. (2012). *Ankara Çubuk ilçesi mutfak kültürünün dönüşüm süreçlerinin halk bilimi açısından incelenmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- [21]. Aygün, N. Nüfus Defterleri'ne Göre Boynuincelü Aşireti (1830-1845). 20 Ağustos 2019 tarihinde https://scholar.google.com.tr/scholar?hl=tr&as_sdt=0%2C5&q=N%C3%BCfus+Defterleri%E2%80%99ne+G%C3%B6re+Boynuincel%C3%BC+A%C5%9Fireti+%281830-1845&btnG= adresinden alınmıştır.
- [22]. Bakır, İ. (1995). *Batı toroslarda göçerlerin yerleşme ve mekan sorunlarının çözümü üzerine bir deneme*.Yayınlanmamış doktora tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- [23]. Bali, A. (2015). *Mersin konargöçerlerinin halk kültüründe inanışlar ve bunlara bağlı uygulamalar*. Yayınlanmamış doktora tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- [24]. Bayar, M. (2004). *Karakeçili Yörük Aşireti'nin Eskişehir'e İskânı*. Lider Ajans Matbaacılık Ltd. Şti. ISBN: 975-94828-1-9. İstanbul.
- [25]. Berg, B. L., & Lune, H: (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Konya: Eğitim Kitapevi.
- [26]. Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- [27]. Bulut, M. (2018). Dikili'nin köylerinde cenaze törenlerinin değişen uygulamaları, *Folklor/Edebiyat*, 24(93), 123-137.
- [28]. Büyükcın Sayılır, Ş. (2012). *Osmanlı Anadolu'sunda konar göçerlerin sosyokültürel yapısı ve etnisite meselesi*. Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- [29]. Büyüksahin, F. (2018). *Sarıkeçili Yörükler'in kültür-çevre ilişkisi içerisinde geleneksel ekolojik bilgilerinin araştırılması*. İstanbul: Hiperlink Yayınları
- [30]. Büyüksahin, F., & Güneş, G. (2016). Geleneksel Ekolojik Bilginin Önemi: Sarıkeçili Yörükler Örneği. -sdergi.hacettepe.edu.tr.
- [31]. Bingöl, Z. (2004). Akdeniz Bölgesinin kültür ve inanç turizmi potansiyeli açısından değerlendirilmesi. *Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8, 125-137.
- [32]. Cin, F. (2004). *Ceyhan yörüklerinde halk kültürü araştırmaları*.Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- [33]. Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- [34]. Cumhur Tuğcuoğlu, Ç. (2008). *Göçer kültürlerde mobilyalar ve günümüze uyarlanması*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.

- [35]. Çağlar, T. A. (2016). *Mersin ve Tarsus halk kültürü*. Mersin: Mersin Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- [36]. Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme, *An. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, Özel*, 4, 1.
- [37]. Çelik, G. (1999). Osmanlı Devleti'nin nüfus ve iskân politikası. *Dîvân: Disiplinlerarası Çalışmalar Dergisi*, 6, 49-110.
- [38]. Çetinsöz, B. C., & Polat, A. S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanış farklılıkları: Batırık üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 60-77.
- [39]. Çetintürk, S. (2018). Osmanlı İmparatorluğunda Yörük sınıfı ve hukuki statüleri. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 2(1).
- [40]. Dalgıç, A., Güler, O., & Birdir, K. (2016). Tripadvisor. com'da yer alan restoran şikâyetlerinin analizi: Mersin ve Hatay'da yöresel yiyecek sunan restoranlara yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 153-173.
- [41]. Dalıcı, E. (2017). Yörük kadının giyim tarzları, 2. *Ulusal Yörük Türkmen Çalıştayı*, Antalya
- [42]. Davulcu, M. (2017). Konar-Göçer Sarıkeçili yörüklerinde yeni bir barınma biçimi olarak "Manar", *V. Uluslar arası Halk Kültürü ve Sanat Etkinlikleri 5 th International Folk Culture and Art Activities Symposium Sempozyumu*, Ankara.
- [43]. Demir, K. (2006). Erdemli'nin Arpaçbahşiş kasabası'nda yaşayan Boynuinceli oymağı'nın sosyo-kültürel yapısı. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde.
- [44]. Demir, Ö., & Bakar, N. (2014). Silifke yörüklerinde doğum, evlenme ve ölüm gelenekleri üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(35), 111-133.
- [45]. Doğan, M. S., Doğan, C. (2005). Yörüklerin Hayat Tarzı. *Sosyal Siyasal Konferansları Dergisi*, 49, 678-708.
- [46]. Doğan, M. (2010). (Der.). Çağlar, T. A. (Ed.). *Toroslarda Yörükler: Erdemli ve Silifke çevresi içinde*. Mersin: Kargıpınarı Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları, 145 - 157.
- [47]. Doğan, M. S. (2012). Tarihsel gelişim sürecinde Yörükler. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 3(13), 117-132.
- [48]. Dölek, İ. (2013). *Konar- Göçer Türk topluluklarında halk inançlarının incelenmesi: Sarıkeçililer Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sütçü İmam Üniversitesi, Kahramanmaraş.
- [49]. Dönmez, Z. (2012). *XVI. Yüzyıl Adana sancağı'nda konar-göçer nüfus ve yerleşim (1519-1572)*.Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- [50]. Dulkadir, H. (1993). Sarıkeçililer. *II. Uluslararası Karacaoğlan Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri*, 481-488.
- [51]. Düzbakar, Ö. (2003). Hüdavendigâr sahasında konar-göçerler. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(4), 61-74.
- [52]. Erbil, K., & Yılmaz, G. (2018) Kültürel miras bağlamında Sakarya ilinde yaşayan etnik grupların Türk mutfağına katkıları. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1).

- [53]. Ekiz, E., & Yazıcı, H. (2014). Kültürel coğrafya açısından Burdurun Bucak ilçesi ve köylerindeki yörük göçleri. 14 Mart 2019 tarihinde <https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/38104782/adresinden> alınmıştır.
- [54]. Erinç, T. (2013). *XVI. Yüzyıl Karadeniz sahil sancaklarında konar-göçerler*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- [55]. Eröz, M. (1991). *Yörükler*, İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- [56]. Eröz, M. (1965). Türk köy sosyolojisi meseleleri Yörük-Türkmen köyleri. *Sosyoloji Konferansları*, 6, 119-154.
- [57]. Ersavaş, H., & Özkanlı, O. (2018). 20. yüzyılda orta toroslardaki yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2 (1):39-49,
- [58]. Ersavaş, H. 2018. *20. yüzyıldan günümüze kadar orta toroslarda yaşayan yörüklerin yemek kültürü ve mutfak yapısı*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.
- [59]. Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- [60]. Fural, F., & Uslu, F. (2018). Yörüklerin doğadaki izleri: Orta toroslar'daki bazı yurt yerleri. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları*. İstanbul: Çizgi Kitapevi.
- [61]. Gelekçi, C. (2004). Türk kültüründe Oğuz-Türkmen-Yörük kavramları. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları*, 1, 9-18.
- [62]. Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(S 1), 24-30.
- [63]. Gülten, S. (2008). *XVI. yüzyılda batı Anadolu'da yörükler*. Yayınlanmamış doktora tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- [64]. Gümüş, H. (2011). *Türk mutfak kültüründe çorba*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- [65]. Günlü, E. (2016). *İçecek bilgisi*. H. R. Yüncü (Eds.). İçecek Endüstrisi içinde, 2-24. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- [66]. Harunoğulları, M., Polat, Y. (2018). Mersin-Arslanköy yörüklerinin yaylacılık faaliyetleri ve sorunları. *Ege Coğrafya Dergisi*, 27 (1), 71-86.
- [67]. Hüseyiniklioğlu, A. (2008). *Karaman beylerbeyliği'nde konar-göçer nüfus (1500-1522)*. Yayınlanmamış doktora tezi, Fırat Üniversitesi, Elazığ.
- [68]. İnalçık, H. (2014). The Yörüks: Their origins, expansion and economic role. *Cedrus*, 2.
- [69]. İncir, A. (2011). *Mersin yörüklerinde doğum, evlenme ve ölümle ilgili inanışların mukayeseli araştırması*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Fırat Üniversitesi, Elazığ.
- [70]. Kabak, T. (2018). Mut ilçesi Hacıahmetli Köyü hayvancılık ve çobanlık kültürü üzerine halk bilimsel bir inceleme. *Bayburt: Kültür Ajans Tanıtım ve Organizasyon*, 37, 158-168.
- [71]. Kaplan, D. (2006). *Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin ülkelerine ait mutfak kültürünü değerlendirmeleri*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.

- [72]. Karaca, B. (2008). 1522-1532 tarihlerinde Menteşe Bölgesi yörükleri”. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2), 403-440.
- [73]. Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.
- [74]. Karaca, O. B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- [75]. Kafesoğlu, İbrahim (1992). Türk milli kültürü, İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- [76]. Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- [77]. Karkın, A. M., & Onay, A. (2015). Mersin'de yaşayan son yörükler olan Sarıkeçeliler'in yaşantıları, kültürel özellikleri ve yörük müziği üzerine bir araştırma. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 35, 271-285.
- [78]. Kartal, A. (2017). Yörük araştırmalarının bibliyografyası üzerine bir deneme, 2. *Ulusal Yörük Türkmen Çalıştayı*, Antalya.
- [79]. Kart Gölge, Ü. (2016). Yerel yiyeceklerin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi: Anamur örneği. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- [80]. Kavas, K. R. (2013). Mimariyi “Dokumak”: Anadolu-Batı Toros göçerlerinde çevre-kültür ilişkisi. *Bilig*, 64, 231-258.
- [81]. Kaya, K. & Talas, M. (2016). Karacadağ Türkmen Aşireti'nde arabuluculuk: Siverek örneği. *Sosyolojik Düşün*, 1(2), 1-26.
- [82]. Koçak, G. (2006). *Yerleşik ve Göçer yörükler arasındaki yapısal farklılıkların karşılaştırılması: Sarıkeçeliler örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- [83]. Koz, G. F. (2009). *Osmanlı mutfak kültürünün saray müzelerde sergilenmesi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- [84]. Kutlu, M. M. (1987). *Şavaklı Türkmenlerde göçer hayvancılık*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- [85]. Lokmanoğlu, Y. (2013). *Dünden bugüne Mersin mutfağı*. Ankara: Akılçelen Kitaplar Yayınları.
- [86]. Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin kültürel değerler üzerine etkisi. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 50, 1275-1288.
- [87]. Mason, M. (2010). Sample size and saturation in phd studies using qualitative interviews. *Forum: Qualitative Social Research*, 11(3), 1-24.
- [88]. Metin H. (2018). Mersin'in kent kimliğinin oluşumunda celal abaç ve ailesi: 1930-1945 yılları. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- [89]. Meydan, A. (2016). *Dünden bugüne Sebil yörükleri*. Ankara: Pegem Akademik Yayınları.
- [90]. Nas, G. E. (2013). Yörük kültüründe düğün ölüm adetleri ve adlandırmaları (Anamur örneği). *Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Kongresi*, 17-19.

- [91]. Johansen, U. (2011). *50'li yıllarda Türkiye'de yörüklerin yayla hayatı*. Ankara: Kozan Belediyesi.
- [92]. Öktem, Ş. (2008). Turizm sektöründe standart reçetelerin önemi kapsamında bir çalışma: Mersin yöresel yemekleri. 16 Mart 2019 tarihinde [4951f28e1ac2630e9f77e45c46c87838.doc \(272.5Kb\)](https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/%c3%96NAY-Didem-BAYRAK-Ebru-AKMAN-Mehmet-S%c4%b0L%c4%b0FKE-Y%c3%96RES%c4%b0-MUTFA%c4%9eINDAK%c4%b0-GELENEKSEL-%c3%9cR%c3%9cNLER%c4%b0N-%c3%96ZELL%c4%b0KLER%c4%b0-VE-BESLENMEDEK%c4%b0-FONKS%c4%b0YONEL-%c3%96NEM%c4%b0.pdf) adresinden alınmıştır.
- [93]. Önay, D., Bayrak, E., & Akman, M. (2007). Silifke yöresi mutfağındaki geleneksel ürünlerin özellikleri ve beslenmedeki fonksiyonel önemi. 22 Mart 2019 tarihinde <https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/%c3%96NAY-Didem-BAYRAK-Ebru-AKMAN-Mehmet-S%c4%b0L%c4%b0FKE-Y%c3%96RES%c4%b0-MUTFA%c4%9eINDAK%c4%b0-GELENEKSEL-%c3%9cR%c3%9cNLER%c4%b0N-%c3%96ZELL%c4%b0KLER%c4%b0-VE-BESLENMEDEK%c4%b0-FONKS%c4%b0YONEL-%c3%96NEM%c4%b0.pdf> adresinden alınmıştır.
- [94]. Örnek, S. V. (1974). *Türk halkbilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- [95]. Özden, H. İ. (2014). *Arpaçbahşiş kasabası (Mersin-Erdemli) Boynuinceli yörükleri ağız*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Karaman.
- [96]. Özgül, V. (2004). Kızılbaşlık ve Türkmenler. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, 32.
- [97]. Öztürk, E. (2012). *Yat limanlarında inovasyon ve performans ilişkisi: Türkiye üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Düzce Üniversitesi, Düzce.
- [98]. Öztürk, E. (2001). *Silifke ve Mut'taki Sarıkeçili ve Bahşiş yörükleri ağız*. Yayınlanmamış doktora tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- [99]. Polat, M. S. (2004). *Selçuklu Göçerlerinin dünyası Karacuk'tan Aziz George Kolu'na*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- [100]. Sarı A. (2017). Anadolu'daki Oğuz varlığının aşiret isimleri üzerinden tasnifine eleştirel bir bakış. *Cappadocia Journal Of History And Social Sciences*, (9).
- [101]. Sari, M. (2011). Atatürk Dönemi'nin ıskân politikasında iç ıskâna yönelik çalışmaları (1923-1938). *Cumhuriyet Tarihi Arastirmalari Dergisi*, 7(14), 87.
- [102]. Sarıbaş, M., & Pınar, A. (2009). *Silifke'de yer şekilleri ile bitki örtüsünün küçükbaş ve büyükbaş hayvan varlığının dağılışına etkisi*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 22.
- [103]. Serçoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- [104]. Serçoğlu, N., Boztoprak, F., & Tırak, L. (2016). Gastronomi turizmi ile şehir markalaşması ilişkisi: Atatürk Üniversitesi öğrencileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 94, 114.
- [105]. Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 23, 35.
- [106]. Sucuka, D., & Daşar, S. (2016). *Yörükler Çalıştayı*. Mersin: Güneydoğum Derneği.
- [107]. Sümer, F. (1972). *Oğuzlar, Türkmenler* (Vol. 170). Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları.

- [108]. Şahin, İ. (2011). Yeradılıbilimi araştırmalarında mikrotoponiminin yeri, önemi ve araştırma yöntemi: Tırnak köyü (İçel/Gülnar) örneği. *Electronic Turkish Studies*, 6(1).
- [109]. Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- [110]. Şenol, P., & Er Akan, A. (2011). Kırsal Yaşam / Kırsal Konut: Bir Yaşam Biçimi Olarak Geleneksel Kırsal Konut Üretiminde Kızılıçık Köyü Örneği. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi SDU Faculty of Arts and Sciences Sosyal Bilimler Dergisi Journal of Social Sciences*, 24, 143-160.
- [111]. Şimşek, N. (2019). *Konfor gıda tüketimi üzerine Mersin'de keşifsel bir araştırma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- [112]. Taş, İ. (2017). Korunan alanlarda avcılık. *IV.Ulusal Ormancılık Kongresi İnsan-Doğa Etkileşiminde Orman Ve Ormancılık 15-16 Kasım 2017, Antalya*. Cilt(2).
- [113]. Tapur, T. (2009). Abanoz yaylası (Mersin). *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21, 473-487.
- [114]. Tekindağ, M. Ş. (1967). *Anadolu'da Türk tarihi ve kültürü*. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları.
- [115]. Tuztaş, A. H. (2005). Günümüzde Isparta'da yaşayan yörüklerin siyasi ve kültür tarihleri. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, *İstanbul Üniversitesi, İstanbul*.
- [116]. Tuztaş Horzumlu, A. H. (2018). *Konup-Göçmek, yerleşmek ve yaşamak: Sarıkeçili'lerde mekân ve anlatı*. Yayınlanmamış doktora tezi, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul.
- [117]. Türkan, C. (2012). *Aşçılık-ev hanımları için kaşık ve bardak ölçüleriyle* (6 bs.). Bolu: Sistem Ofset.
- [118]. Uğuz, S. (2018). Nüfus defterlerine göre 19. yüzyılın ilk yarısında Erdemli ve çevresi yörüklerinin idarî ve demografik durumu. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (Teke) Dergisi*, 7(2), 1380-1392.
- [119]. Uhri, A. (2000). *Batı Anadolu Erken Tunç Çağ'ında mutfak kültürü açısından ocak ve fırınlar*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ege Üniversitesi, İzmir.
- [120]. Urbaş, C. (2008). *Silifke yöresinde yetişen bazı ürünlerin geleneksel hazırlama, saklama, tüketim şekillerinin saptanması*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- [121]. Uslu, F. (2015). *Bozahmetli Yörük Aşireti Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma*. Yayınlanmamış doktora tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- [122]. Ünalın, İ. (2015). *Kültürlerarası ilişki bağlamında Türk ve Arap mutfak kültürü. Kültürlerarası İletişim Öğrenci Sempozyumu*. Gümüşhane: Gümüşhane Yayınları.
- [123]. Vurgun, S. Y. (2018). Düünden Bugüne Bilecik Bölgesinde Yaşayan Yörükler'de Sosyokültürel Hayat. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 63, 591-616.
- [124]. Yalçın, N. (2013). *Konar-Göçerlik ile yerleşik yaşamın sosyo-kültürel incelemesi: Sarıkeçililer üzerine niteliksel çalışma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Maltepe Üniversitesi, İstanbul,

- [125]. Yel, M. (2018). *Silifke(Mersin) ilçe'sinde göçebe hayvancılık ve yaylacılık faaliyetleri: Kavra Dağı Örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Uşak Üniversitesi, Uşak.
- [126]. Yetim, N. (2016). *Beritan aşireti'nin konar-göçer yaylacılık faaliyetleri*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Harran Üniversitesi, Şanlıurfa.
- [127]. Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*(9. bs.). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- [128]. Yılmaz, A., & Telci, C. (2010). Türk kültür terminolojisinde göç kavramı üzerine. *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, 14-33.
- [129]. Yılmaz, M., & Coşgun, U. (2017). Konar-Göçer yörüklerin otlatma sorunları ve çözüm önerileri (Mersin Ve Konya orman bölge müdürlükleri örneği). *IV. Ulusal Ormancılık Kongresi*, 51.
- [130]. Yılmaz, Y. (2012). *Tarihî sosyal ve kültürel yönleriyle Türkiye'deki Honamlı Yörükleri*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun.
- [131]. Yönet Eren, F., Ceyhun Sezgin, A. (2017). Gastonomi turizmi açısından Mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliği. *International Sustainable Tourism Congress*, 23-25.
- [132]. Yüksel, A., Yanık, A., & Ayazlar, R. (2015). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. *Ankara: Seçkin Yayıncılık*, 63-79.
- [133]. Honamlı Yörükleri Kültür ve Dayanışma Derneği (t.y.). 10 Mart 2019 tarihinde <http://www.honamliyorukleri.org.tr/index.asp?mn=37&bn=&in=209> adresinden alınmıştır.

Sözlü Kaynaklar

Sözlü kaynaklar, Ad-Soyad, Doğum Yılı, Doğum Yeri, İkamet Edilen Yer, Meslek ve Öğrenim Durumu şeklinde sıralanmıştır.

- S-K.1. Özlem BACAK, 1975, Konya/İlgin, Büyükeceli, malcılık, okuma yazma yok
- S-K.2. Halil İbrahim YAGAL, 1964, Mut, Yeşilovacık, çoban, ortaokul
- S-K.3. Ayşe ÖKSÜZ, 1979, Gülnar, Akdere, çoban, okuma yazma yok
- S-K.4. Elif YAGAL, 1934, Gülnar, Akdere, çoban, okuma yazma yok
- S-K.5. Hatice BACAK, 1978, Mut, Akdere, ev hanımı, okuma yazma yok
- S-K.6. Emine ÖKSÜZOĞLU, 1959, Mut, Yeşilovacık, çoban, okuma yazma yok
- S-K.7. Şerife YAGAL, 1964, Karaman/Akarköy, Kızkalesi, malcılık, okuma yazma yok
- S-K.8. Fatma YAGAL, 1978, Gülnar, Işıklı, çoban okuma yazma yok
- S-K.9. Rukiye YAGAL, 1970, Gülnar, Işıklı, çoban k, okuma yazma yok
- S-K.10. Cennet GÖK, 1958, Gülnar, Ayaş, malcılık, ilkokul
- S-K.11. Hanife YAGAL, 1964, Mut, Yelişovacık, çoban, okuma yazma yok
- S-K.12. Ayşe GÖK, 1978, Gülnar, Ayaş, malcılık, ilkokul
- S-K.13. Zeynep GÖK, 1969, Gülnar, Kızkalesi, malcılık, okuma yazma yok

- S-K.14. Bayram GÖK, 1956, Gülnar, Kızkalesi, çoban, ortaokul,
- S-K.15. Mustafa GÖK, 1977, Gülnar, Kızkalesi, çoban, ilkokul
- B-K.1. Gülsen YÜKSEL, 1956, Silifke, Arpaçbahşiş, ev hanımı, okuma yazma yok
- B-K.2. Rukiye YAZAR, 1961, Narlıkuyu, Arpaçbahşiş, çiftçi, okuma yazma yok
- B-K.3. Semra DOĞDU, 1976, Kıbrıs, Arpaçbahşiş, arıcı, ilkokul
- B-K.4. Ayşe ARSLAN, 1962, Konya/Ereğli, Arpaçbahşiş, ev hanımı, okuma yazma yok
- B-K.5. Cennet TAŞKINER, 1956, Silifke, Arpaçbahşiş, ev hanımı, okuma yazma yok
- B-K.6. Şadiye YETKİNER, 1958, Silifke, Arpaçbahşiş, çiftçi, ilkokul
- B-K.7. Ayşe YILDIZ, 1953, Silifke, Arpaçbahşiş, ev hanımı, ilkokul
- B-K.8. Esmâ GÖK, 1955, Erdemli, Arpaçbahşiş, ev hanımı, ilkokul
- B-K.9. Hürü KARAGÖZ, 1933, Silifke, Arpaçbahşiş, malcı, okuma yazma yok
- B-K.10. Fatma AKAR, 1972, Erdemli, Arpaçbahşiş, Sağlıkçı, lisans
- B-K.11. Hatice ERGİN, 1978, Erdemli, Arpaçbahşiş, ev hanımı, ortaokul
- B-K.12. Hatice ŞAHİN, 1944, Silifke, Arpaçbahşiş, ev hanımı, okuma yazma yok
- B-K.13. Güldane EVCİL, 1965, Silifke, Arpaçbahşiş, arıcı, ilkokul
- B-K.14. Firdevs BİLGİN, 1954, Silifke, Arpaçbahşiş, işçi, okuma yazma yok
- B-K.15. Hapa SERİN, 1951, Silifke, Arpaçbahşiş, çiftçi, okuma yazma yok

EKLER**Ek 1.****Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu****Kişisel Bilgiler**

Adı Soyadı: Doğum Yeri Ve Yılı: Medeni Durumu:

Yaşı: Mesleği: İkamet Yeri: Tel:

Öğrenim Durumu: Yok () İlkokul () Ortaokul () Lise () Diğer ()

Araştırmanın Sorusu: Mersin’de yaşayan yerleşik ve konargöçer yörüklerin mutfak kültürlerinde nasıl bir değişim olmuştur?

Tarih ve saat (Başlangıç ve bitiş):

GİRİŞ

Merhaba, ben Nurcan BEKTARIM. Mersin Üniversitesi’nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda yüksek lisans öğrencisiyim. Yüksek lisans tezim için, Mersin’de yaşayan yerleşik ve konargöçer yörüklerin mutfak kültürlerini tanımak ve aralarında farklılık olup olmadığını, oldu ise bu farklılıkların neler olduğunu anlamak ve öğrenmek adına, bu çalışmayı gerçekleştiriyorum. Bu araştırma ile Mersin ilinde ikamet eden Sarıkeçili yörükleri ile Boynuinceli yörüklerin mutfak kültürleri araştırılmak istenmektedir. Araştırma sonuçları yazılırken, isminiz kesinlikle kullanılmayacaktır. Paylaşılmasını istemediğiniz hiçbir bilgi paylaşılmayacaktır. İzniniz dâhilinde görüşmemizi sesli kayıt altına almak istiyorum. Bu kaydı benden başka kimse dinlemeyecek olup, raporu yazmamda kolaylık sağlaması açısından istemekteyim. Sizce bir sakıncası var mı?

GÖRÜŞME SORULARI

BİRİNCİ BÖLÜM- SOFRA ADABI	
1	Günde kaç öğün yemek yenilmektedir?
2	Yemeklerin sunulması, yenilmesinde sıra düzeninde kurallar var mıdır?
3	Kadın erkek, çocuk, misafir beraber mi sofraya otururlar?
4	Yemekler yer sofrasında mı yenilir yoksa masada mı?
5	Çadırda, evlerde kimler yemek pişirmektedir?
İKİNCİ BÖLÜM-ÖĞÜNLERDE YENİLEN YİYECEK VE İÇECEKLER	
6	Kahvaltıda genel olarak tüketilen yiyecekler nelerdir?
7	Öğlen genel olarak tüketilen yiyecekler nelerdir?
8	Akşam genel olarak tüketilen yiyecekler nelerdir?
9	Çayın yanına ikramlık veya atıştırmalık olarak sunulan yiyecekler nelerdir?
10	Salata çeşitleri nelerdir?
11	Tatlı çeşitleri nelerdir?
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM-MEVSİMLERE GÖRE TÜKETİLEN YİYECEK VE İÇECEKLER	
12	Mevsimplere göre genellikle neler yenilir ve içilir?
13	Kış için ne gibi yiyecekler ve içecekler hazırlanmaktadır?
14	Yiyecek ve içeceklerin günlük ve mevsimlik saklanması nasıl yapılmaktadır?
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM-ÖZEL GÜN, ÖZEL DURUM VE TÖREN YİYECEK VE İÇECEKLERİ	
15	Bayramlarda hazırlanan özel yiyecek ve içecekler nelerdir?
16	Düğünde ve nişanda yapılan/hazırlanan yiyecek ve içecekler nelerdir?
17	Sünnet töreni için hangi yiyecek ve içecekler hazırlanır?

18	Askere gidecek olan genç için gidiş ve dönüşünde yapılan yiyecek ve içecekler nelerdir?
19	Çocuğun ilk dişi çıktığında ne tür yemekler yapılır?
20	Hıdırellez’de yapılan uygulamalar nelerdir?
21	Kandil gecelerinde yapılan yiyecekler nelerdir?
22	Cenaze töreninde yapılan yemekler nelerdir?
BEŞİNCİ BÖLÜM- HALK HEKİMLİĞİ KAPSAMINDA TÜKETİLEN YİYECEK VE İÇECEKLER	
23	Çocuğu olmayan kadına neler yedirilip içirilir?
24	Yeni doğum yapmış kadına ağrının dinmesi ve sütünün artması için neler yedirilip içirilir?
25	Hastalara neler yedirilip içirilir?
ALTINCI BÖLÜM- YİYECEKLERİN HAZIRLANMASINDA GEREKLİ OLAN HAMMADDE, ÜRÜN ALET VE EKİPMANLAR	
26	Sebzelerden hangi yemekler yapılmaktadır?
27	Meyvelerden hangi yemekler yapılmaktadır?
28	Tahıllardan hangi yemekler yapılmaktadır?
29	Ekmekten hangi yemekler yapılmaktadır?
30	Yabani otlardan, mantarlardan ve yabani meyvelerden hangi yemekler yapılmaktadır?
31	Etten hangi yemekler yapılmaktadır?
32	Hangi av hayvanlarından yemekler yapılmaktadır?
33	Süt ve süt ürünlerinden hangi yiyecekler yapılmaktadır?
34	Yemek yapımında kullanılan ocaklar hangileridir?
35	Yemek yapımında ne tür kap-kacak kullanılmaktadır?
36	Yemekler için malzemelerin tedarik edildiği yerler nerelerdir?
37	Ekmekler nerede pişirilir?

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı: Nurcan BEKTARIM

Doğum Tarihi: 03.09.1988

E-mail: nurcanbektarim@outlook.com

Öğrenim Durumu:

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	Mersin Üniversitesi	2009-2014
Yüksek Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Mersin Üniversitesi	2017-2020